



## Dossier

# Het FAVV is er voor u, van riek tot vork!

### In dit nummer

#### Dossier

Het FAVV en de consument

#### Meldpuntvraag van de maand

Wat is een recall?

#### Feiten en cijfers

Wat moet er op het etiket?

#### Weet wat je eet

Controles in een restaurant!

#### Uw mening telt

Wat denkt u over onze  
nieuwsbrief?

### Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin  
Food Safety Center, 8<sup>e</sup> verdieping  
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

### Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief  
van het FAVV is gratis. Surf naar [www.favv.be](http://www.favv.be) - publicaties - nieuwsbrieven.

### Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Benoit Delmotte,  
Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit,  
Martine Fretin, Jan Germonpré (eind-  
redactie en lay-out), Yasmine Ghafir,  
Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-  
Anne Manandise, Carine Verbestel

### Copyrights

Artikelen mogen worden overge-  
nomen mits bronvermelding. Voor  
overname van beeldmateriaal:  
contacteer ons. Voor reacties kan u  
terecht bij de communicatiedienst  
(adres zie boven).

[www.favv.be](http://www.favv.be) • [communicatie@favv.be](mailto:communicatie@favv.be)

De controle op voedselveiligheid gebeurt in België door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het FAVV voert zijn controles in de grootst mogelijke onafhankelijkheid uit.

De opdracht van het Voedselagentschap is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel om de gezondheid van mensen, dieren en planten te beschermen.

Wat betekent dat voor u als consument? Heel wat.



### Wat is dat, de voedselketen?

De voedselketen is een aaneenschakeling van verschillende processen die begint bij het produceren van "primaire" producten (dieren, groenten, fruit, vlees, vis,...) door de landbouw. Deze producten worden verwerkt tot voeding en diervoeder (bedrijven uit de verwerkingssector). Op hun beurt komen deze producten dan in de distributie terecht (warenhuizen, winkels, bakkers, slagers, restaurants)

om tenslotte op ons bord te belanden. Voor al deze verschillende stappen van productie en transport bestaat er wetgeving en het FAVV ziet er op toe dat die nageleefd wordt. Dat alles dus op een voedselveilige manier gebeurt, zodat wij allemaal veilig voedsel op ons bord krijgen.

*Lees verder op volgende bladzijde*

### Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Onze opdracht is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

# Van riek tot vork (vervolg)

## Registratie of toelating

We vertelden al in het vorige nummer van de nieuwsbrief dat alle restaurants bekend moeten zijn bij het FAVV en hoe u dit zelf kan nagaan. Hetzelfde geldt voor bakkers, slagers, groentewinkels, ... Ook zij moeten een **toelating** van het FAVV hebben. Deze toelating moet uithangen op een goed zichtbare plaats (bijvoorbeeld aan het raam of op de deur). Kijk eens goed rond, u zal een blauw gekleurde affiche zien hangen. Ziet u deze affiche niet, vraag er dan naar.

Een winkel of café waar enkel voorverpakte levensmiddelen die houdbaar zijn bij kamertemperatuur verkocht worden moet geen toelating hebben maar een **registratie**. Bij uw krantenwinkel die enkel snoepgoed en dranken verkoopt zal u dus geen toelating zien uithangen. Worden er echter ook ijsjes verkocht, dan moet er wel een toelating uithangen.

Die toelating of registratie betekent dat het bedrijf in kwestie regelmatig gecontroleerd wordt (een restaurant bijvoorbeeld om de drie jaar).

Hebt u internet dan kan u ook van thuis uit nakijken of de winkel waar u aankopen wil gaan doen of het restaurant waar u wil gaan eten gekend is bij het FAVV. 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 kunt u de naam en het postnummer van het bedrijf ingeven.



## Wat wordt er nu precies gecontroleerd?

U kan trouwens ook nagaan wat er allemaal gecontroleerd wordt bij uw slager, bakker, supermarkt, restaurant, ... Voor alle inspecties bestaan er checklists, om in heel België de controles op dezelfde manier te laten verlopen.

Al deze checklists kan u inkijken op [www.favv.be](http://www.favv.be) > Beroepssectoren > Checklists "Inspecties". De belangrijkste checklists voor u als consument zijn de checklists "hygiëne" in de distributiesector. Verderop in deze nieuwsbrief komen we uitgebreid terug over hoe een controle in een restaurant verloopt.

Buiten de inspecties voor **hygiëne** zijn er ook voor:

- **Traceerbaarheid.** Het FAVV moet op elk moment de oorsprong en de bestemming van een voedselproduct kunnen achterhalen. Dit noemt me de traceerbaarheid. In de praktijk komt dit er voor de buurtwinkel op neer dat de herkomst van zijn producten moet kunnen aangetoond worden.
- **Meldingsplicht.** Hoe keurig iedereen ook werkt, een ongeluk is gauw gebeurd. In dat geval moet uw winkelier of restaurant dit melden aan het Voedselagentschap. Wanneer er zich een probleem stelt met een bepaald voedingsmiddel, bijvoorbeeld een verdachte geur aan een blikje frisdrank of een stukje glas in een levering saus dan moet de winkelier deze producten onmiddellijk uit de rekken halen en het FAVV zo snel mogelijk op de hoogte brengen van deze problemen.

- **Autocontrole.** Iedereen die met voeding werkt moet een autocontrolesysteem hebben. Autocontrole of zelfcontrole betekent dat de winkelier of restauranthouder zelf de nodige controles doen over zijn activiteit, zodat veilige producten kunnen gegarandeerd worden voor u als consument. Het FAVV ziet erop toe dat elk bedrijf deze zelfcontrole ter harte neemt.

## Het meldpunt

We mogen ervan uitgaan dat de meeste producenten in de voedselketen alles aan doen om veilige producten op de markt te brengen.

Ons jaarverslag bewijst dit jaar na jaar. Maar wat als u ergens merkt dat het fout zit? Als u vermoedt dat de hygiëneregels niet gerespecteerd worden? Of dat u gewoon een vraag hebt over voedselveiligheid? Daarvoor hebben wij een meldpunt!

U kan gebruik maken van het gratis nummer **0800 13 550**, waar u steeds terecht kan tijdens de kantooruren. Buiten deze uren of als alle lijnen bezet zijn kan u een boodschap inspreken; u zal dan zo snel mogelijk terug gecontacteerd worden. U kan ook een mail sturen naar [meldpunt@favv.be](mailto:meldpunt@favv.be) of u kan op de website

het klachtenformulier invullen en doorsturen. Of u kan faxen naar het gratis nummer **0800/24 177**. U kan tenslotte ook een brief sturen naar FAVV – Meldpunt, Administratief Centrum Kruidtuin, Food Safety Center, Kruidtuinlaan 55 te 1000 Brussel.

### Onze website

Onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) richt zich zowel naar bedrijven die in de voedselketen actief zijn als naar de consumenten.

U kan er heel wat nuttige informatie terugvinden. Zo is er onder andere een rubriek "publicaties".

Hier kan u bijvoorbeeld alle eerder verschenen nieuwsbrieven van het FAVV inkijken. In de rubriek "thematische publicaties" vindt u informatie over verschillende onderwerpen.

Alle publicaties kunnen "online" worden nagelezen of worden gedownload. De meeste publicaties kunnen ook via de website worden besteld.

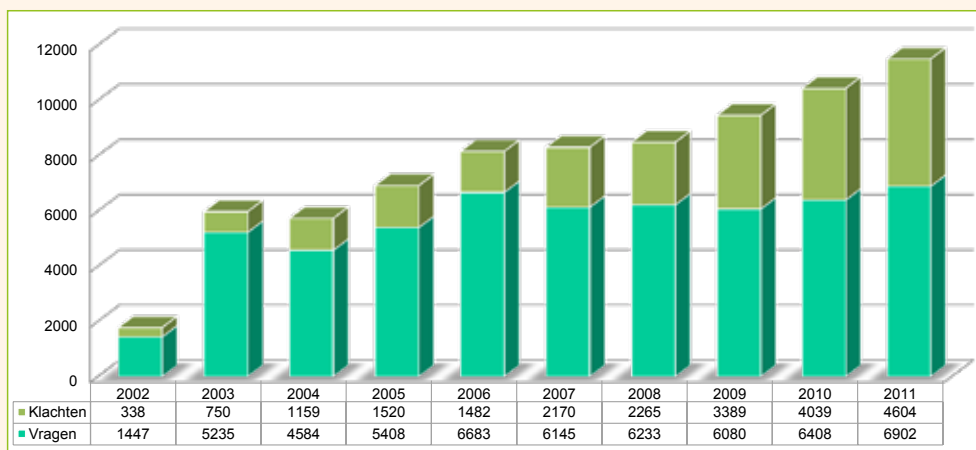
Hebt u meerdere exemplaren van éénzelfde publicatie nodig, stuur dan een mail naar [communicatie@favv.be](mailto:communicatie@favv.be) of neem contact op met het meldpunt.

## Het meldpunt voor de consument

*Het meldpunt voor de consument van het Voedselagentschap werd begin 2002 opgericht.*

*Het is de "toegangspoort" naar het Agentschap voor de burger om makkelijk aan informatie te komen over de veiligheid van de voedselketen. U kan er terecht met vragen en klachten. Het is uitgegroeid tot een uiterst laagdrempelige toegang voor alle consumenten.*

*In 2011 werden 4.604 klachten geregistreerd. Dit betekent een toename met 15 % tegenover 2010.*



*Het aantal klachten stijgt jaar na jaar. Dit is geenszins te wijten aan een dalende voedselveiligheid bij onze operatoren. Integendeel, ons voedsel is nog nooit zo veilig geweest. Maar de consument is duidelijk proactiever geworden... Het Voedselagentschap heeft trouwens niets liever dan dat iedereen die een vraag of een klacht heeft over voedselveiligheid contact opneemt met het meldpunt. Uw vragen en klachten kunnen belangrijk zijn om bepaalde problemen te ontdekken. Ze kunnen ook een indicatie zijn om onze controles in een bepaalde richting bij te sturen.*

*Alle klachten worden geregistreerd en onderzocht, ook de anonieme. De anonimiteit van de klager wordt steeds gewaarborgd.*

**Contacteer ons:** **0800 13 550** • [meldpunt@favv.be](mailto:meldpunt@favv.be) • klachtenformulier op [www.favv.be](http://www.favv.be)

## Meldpuntvraag van de maand

# Wat is een "recall"?

U hoort het soms op de radio of U leest het in de krant. "Potjes yoghurt van merk X uit de handel genomen..." Of "Warenhuisketen Y roept een partij diepgevroren scampi terug. Als je dit product zou gekocht hebben, eet het dan niet op en breng het terug naar de winkel, je krijgt je geld terug," Daarna volgt een beschrijving van het product, met lotnummer, vervaldatum, soms ook de herkomsten al dan niet een foto van de verpakking...

Het lijkt logisch dat een firma bezorgd is om haar klanten en een product waar iets mis mee is niet langer verkoopt of zelfs terugbetaalt als het al verkocht is. Maar dit is ook een wettelijke verplichting. Elk bedrijf in de voedselketen dat redenen heeft om aan te nemen dat een product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant, moet drie dingen doen.

- Onmiddellijk maatregelen nemen om het gevaar weg te nemen (bijvoorbeeld de producten blokkeren, uit de handel nemen of terugroepen, zie verder)
- Onmiddellijk het voedselagentschap op de hoogte brengen van het gevaar en de genomen maatregelen
- De klanten en zo nodig de consument informeren.

Welke maatregelen er moeten genomen worden hangt af van het soort product en waar het zich in de voedselketen bevindt op het ogenblik dat wordt vastgesteld dat er iets mis mee is.

1. Als het **grondstoffen** zijn die een gevaar inhouden moeten ze **geblokkeerd** worden (ze mogen niet langer gebruikt worden). Als ze van buiten het bedrijf komen moet het FAVV ingelicht worden over de

Het bedrijf [REDACTED], met akkoord van het FAVV, wil langs deze weg de consument verwittigen dat er in een lot van Chinese pijnboompitten sporen werden teruggevonden van de variëteit Pinus Armandii. Deze variëteit kan bij sommige consumenten een bittere nasmaak veroorzaken, die echter geen negatieve invloed op de volksgezondheid heeft. Bovendien blijkt niet iedereen gevoelig te zijn.

Het gaat over het volgende product :

- Pijnboompitten onder het merk [REDACTED]
- Herkomst : China
- Zakjes van 200gr en 1kg
- Lot 5590
- Deze zijn verkocht tussen 15/08/2011 tot en met 01/02/2012
- Vervaldatum : 15/07/2012

1. verantwoordelijke leverancier zodat het daar een onderzoek kan voeren en ze bij andere klanten kan terugtrekken.
2. Wanneer het gevaar **verwerkte producten** betreft, moet de producent ze blokkeren en het FAVV verwittigen als het product zijn bedrijf intussen verlaten heeft. Hij moet dan het product onmiddellijk **uit de handel nemen** en zijn klanten verwittigen dat het niet meer verkocht mag worden of, als het al bij de consument is geraakt en een gezondheidsrisico inhoudt, het product **terugroepen** en via een persbericht de verbruikers inlichten.

Er zijn dus drie mogelijke maatregelen:

- **Blokkeren**: de producten laten waar ze zijn, ze niet meer gebruiken en ze niet meer aan de klanten bezorgen. Dit betekent concreet: de producten niet meer verkopen.

- **Uit de handel nemen**: de betrokken producten terughalen bij de klanten (bijvoorbeeld groot- en kleinhandel) (zonder recall).

- **Recall** of terugroepen: aan de consumenten vragen de producten niet te consumeren of te gebruiken en ze terug te brengen naar de winkel.

Het is dus degene die het product in de handel brengt (de producent, invoerder, verkoper, ...) die zelf de consument moet informeren. Doet hij dit niet, dan zal het FAVV dit doen en tegenover de overtreder een PV of waarschuwing opstellen.

Het FAVV zet ook de persberichten over recalls op zijn website om de consument te informeren. U kan ze terugvinden op [www.favv.be](http://www.favv.be), in de rubriek Consumenten > Productterugroepingen.

## Feiten en cijfers

# Wat moet er op het etiket?

### Wat moet er verplicht op een etiket staan?

Het etiket is het 'naamkaartje' van een product. De producent stelt het etiket op. De wetgeving bepaalt welke informatie er op een etiket moet en mag. De Belgische wetgeving inzake etikettering is gebaseerd op Europese richtlijnen.

- De belangrijkste aanduidingen zijn:
- de verkoopbenaming die aangeeft om welk product het gaat;
  - de lijst met ingrediënten. Het ingrediënt waarvan het meest gebruikt is in het product, moet als eerste vermeld staan, vervolgens het ingrediënt waarvan minder gebruikt is, ... enz. Ook de additieven (E-nummers) moeten op de ingrediëntenlijst staan;
  - Indien het product allergenen bevat moet dit duidelijk op het etiket staan;
  - de inhoud: hoeveel milliliter, liter, gram of kilogram zit er in de verpakking. De inhoud is altijd de netto-productinhoud. Het gewicht van de verpakking telt niet mee;
  - de datum van minimale houdbaarheid (THT) of de uiterste verbruiksdatum (TGT) (zie hieronder);
  - Het lotnummer: dit mag een datum zijn die minimaal bestaat uit dag en maand;
  - de bewaarvoorschriften en gebruiksvoorwaarden, bv. "koel bewaren";
  - de naam en adres van de verantwoordelijke voor het product;
  - het alcoholvolumegehalte voor dranken met een alcoholgehalte hoger dan 1,2 volumepercent;
  - Voor diepvriesproducten moet bij de verkoopbenaming "diepgevroren" staan en er moet vermeld worden dat het product eenmaal ontdooid niet opnieuw mag worden ingevroren.



### Houdbaarheid van producten: wat mag wanneer nog gebruikt worden?

- Snel bederfelijke producten hebben een uiterste gebruiksdatum (**te gebruiken tot of TGT**): **niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!** Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, vleessalades, ...
- Langer houdbare producten hebben een minimale houdbaarheidsdatum (**ten minste houdbaar tot ... of THT**) en kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn. Kijk dus of de verpakking goed dicht is, niet kapot is, de conservenblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ... Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservenblikken, UHT melk, chocolade, ...

## Weet wat je eet

# Controles in een restaurant

Zoals velen onder ons ga ik graag eens op restaurant. Ik hou van een keuken die ik zelf niet kan klaarmaken. En toegegeven: zich laten bedienen is wel eens aangenaam. Maar ik wil wel gezond terug naar buiten gaan...

Daarom vroeg ik aan een collega die dagelijks zelf controles uitvoert in restaurants, hoe zo'n controle in zijn werk gaat.



*Hoe weet een restaurateur dat het wel degelijk een controleur van het Voedselagentschap is die komt controleren?*

Als controleur moet ik volgens ons "Charter van de controleur" mijn legitimatiekaart tonen voor ik met de controle begin.

*Hoe gebeurt zo'n controle dan concreet?*

Eerst leg ik uit hoe de controle verloopt. Ik geef hem ook een lijst met documenten die hij moet voorleggen. Daarna controleer ik alle lokalen. De restaurateur kan gedurende die tijd gewoon blijven doorwerken of me vergezellen als hij dat wil.

*Zijn er veel documenten bij te houden?*

Het zijn er een aantal, de meeste zijn werkdocumenten. Het eerste dat elk restaurant moet hebben is de toelating afgeleverd door het FAVV. Daarna moet het reinigingsplan voorgelegd worden, dat aangeeft hoe je de lokalen

schoonmaakt. Dan is er ook nog het ongediertebestrijdingsplan, erg belangrijk om bijvoorbeeld muizen en kakkerlakken buiten te houden. Ook moet bijgehouden worden waar de producten die we gebruiken vandaan komen, dat heet "traceerbaarheid". De restaurateur houdt daarom alle leveringsbonnen bij. Al het personeel, ook de chef, moet ook een medisch onderzoek ondergaan hebben en een attest van de dokter kunnen voorleggen. Dat toont aan dat ze geen ziekten hebben die via voedsel overgebracht kunnen worden. En dat is het zowat...

*En hoe gebeurt dan de eigenlijke controle?*

Voor ik naar binnen ga trek ik eerst een wegwerpschort aan, om de lokalen niet te bevuilden. Ik was mijn handen met vloeibare zeep en droog ze af met een handdoek voor éénmalig gebruik.

Dan doe ik de ronde van alle lokalen en noteer mijn opmerkingen op een checklist.

*Wat is dat, een checklist?*

Dat is een lijst van alles wat op een bedrijf gecontroleerd moet worden. Er bestaan verschillende checklists. Zo wordt voor een kruidenier een andere checklist gebruikt dan voor een restaurant. Er zijn checklists voor bakkers, voor beenhouwers... Door die checklists gebeuren de controles overal in België op dezelfde manier. Al die checklists kunnen ingekeken worden op de website van het Voedselagentschap: je klikt op "beroepssectoren" en dan op "checklists inspecties". De restaurateur kan dus zelf de checklist bekijken die hij nodig heeft. Hij kan dus zelf een controle doen, bijvoorbeeld van zijn keuken met de checklist "Horeca": infrastructuur, installaties, hygiëne... Hij kan dus zorgen dat hij in orde is voor de controleur komt.

*Kan je me de checklist laten zien?*

Ja, natuurlijk!

*Amai, er wordt op heel veel punten gecontroleerd, je ziet dus niets over het hoofd. Voor ons als consument is dat geruststellend!*

Alles wordt inderdaad gecontroleerd, van de vloer tot het plafond. Ik kijk naar de vloerbekleding, de muren, de staat van het plafond, de vensters... Open vensters naar buiten moeten een vliegenraam hebben. Er moet beslist ook een lavabo zijn om de handen te wassen, met een kraan die niet met de handen bediend wordt, met vloeibare zeep en handdoeken voor éénmalig gebruik. Ik kijk na of de installaties en het materiaal proper zijn, ik controleer de temperatuur van de koelkasten en de diepvriezers, ... De koude kamer moet proper en ordelijk zijn. Bainmaries moeten gebruikt worden op een manier die de voedselveiligheid verzekert. Producten waarvan de vervaldatum verstreken is, zijn verboden.

*Kan je me eens uitleggen hoe je het document invult?*

Voor elk punt dat gecontroleerd wordt, kruis ik een vakje aan. Als het voor dit punt in orde is, kruis ik het vakje "conform" aan, als het niet in orde is het vakje "niet conform". In dat geval voeg ik de redenen erbij.

Bij elk punt staat een cijfer. Dat is een "weging" die aangeeft of dit punt een klein of juist een groot risico betekent voor de gezondheid van de consument. Een cijfer 10 betekent een zware inbreuk, bijvoorbeeld vuile werkbladen of koelkasten met een te hoge temperatuur.

Een punt met weging 1 of 3 betekent een lager risico voor de

volksgezondheid, bijvoorbeeld onvoldoende verlichting van de lokalen.

Naargelang het aantal inbreuken en hun weging wordt een waarschuwing of een proces-verbaal opgemaakt. In dat geval kom ik later terug om te zien of het in orde gebracht is.

*Hoe weet de restaurateur of hetgeen je ingevuld hebt wel correct is voor zijn zaak?*

Op het einde van de controle

doorloop ik met hem de ingevulde checklist en kan hij daar vragen over stellen en zijn opmerkingen noteren. Ik leg hem uit hoe ik het document ingevuld heb.

*Krijgt de restauranthouder een controleverslag?*

Ik heb alles bij om de de ingevulde checklist ter plaatse af te drukken en geef deze direct aan de verantwoordelijke.

*Behoorlijk wat werk! Best dat zo'n controles bestaan!*



		L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire Federal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen			
Provinciale dienst van: .....					
Datum: .....		Verantwoordelijke Controleur: .....		Nr: .....	
Operator : .....			N° uniek .....		
Adres : .....					
<b>DIS 2094 HORECA: Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2094] v8</b>					
C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	§ : paragraaf L : Lid P : punt			
		C	NC	Punten	NA
<b>1. ALLE LOKALEN</b>					
1. De inrichting beschikt over de correcte toelating (de toelatingsbrief) en het bijgeleverde attest is zichtbaar voor de eindverbruiker.					
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit : 16/01/2006 A352+A10§3D2 (1*)					
2. Ontwerp, indeling, grootte en ligging laten goede hygiëne praktijken toe.					
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 B2H1L2 (2*)					

## Mini-enquête

# Wat denkt u over onze nieuwsbrief?

Beste lezer,

Onze nieuwsbrief bestaat dit jaar in november 10 jaar en wellicht hebt u andere interesses of behoeften dan 10 jaar geleden. We willen daarom nagaan of de nieuwsbrief nog altijd aan uw wensen beantwoordt. Mogen wij daarom een paar minuutjes van uw tijd vragen voor deze mini-enquête? We willen het voor u zo eenvoudig mogelijk houden: er zijn maar 4 vragen.

1. Wat is uw mening over de rubrieken in de nieuwsbrief (plaats een kruisje)

	Zeer interessant	interessant	weinig interessant	overbodig
Actueel (onderwerpen die thans in de schijnwerper staan)				
In de voedselketen (achter de schermen bij bepaalde bedrijven in de voedselketen)				
Dossier (meer over de werking van het FAVV)				
Feiten en cijfers (objectieve informatie over veilig voedsel)				
Weet wat je eet (weetjes over veilig voedsel, tips)				
Meldpuntvraag van de maand				
Korte berichten				

2. Wat denkt u over het taalgebruik in de nieuwsbrief ? (plaats een kruisje)

Zeer begrijpelijk	
Begrijpelijk	
Moelijk te begrijpen	
Nauwelijks te begrijpen	

3. Zijn er andere onderwerpen die u aan bod zou willen zien komen ? Zo ja, welke ?

4. Hoe zou u uzelf omschrijven met betrekking tot de voedselveiligheid ? (plaats een kruisje)

Ik ben beroepsmatig betrokken bij veilig voedsel (producent, fabrikant, handel, ...)	
Ik geef les of ben student	
Ik ben betrokken als consument, consumentenorganisatie of openbare dienst	
Andere (verduidelijken a.u.b.)	

U kan de enquête on-line invullen via onze website ([www.favv.be](http://www.favv.be) > Publicaties > Nieuwsbrieven van het FAVV > Mini-enquête). U kan ze eventueel ook invullen en opsturen naar FAVV-Communicatie, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel. De enquête wordt afgesloten op 1 juli. Bedankt!

### Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift - april-mei 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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278