



Dossier

Voedselveilig de zomer in!

In dit nummer

Dossier

Voedselveilig de zomer in

Actueel

EHEC-bacterie in Limburg :
update

Feiten en cijfers

Breng geen hondsdolheid
naar België

Weet wat je eet

Barbecuetips

Verantwoordelijke uitgever

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

Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief
van het FAVV is gratis. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Jan
Germonpré (eindredactie en lay-out),
Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil
Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-
Anne Manandise, Yves Vanden Bosch,
Ria Vandenreyt (VAZG)

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 • communicatie@favv.be

De zomer, vakantie... iets waar we elk jaar naar uitkijken en tijd maken voor een reisje, een picknick, een zomerse BBQ, een tuinfeestje...

Toch mogen we tijdens deze warmere dagen niet vergeten dat we veilig met onze voeding moeten blijven omgaan. Hoe leuk de zon ook is... zomertemperaturen kunnen nefast zijn voor ons eten.

En in de rubriek "weten over eten" verderop in dit nummer geven we u wat uitgebreidere tips voor een voedselveilige barbecue.



Hou uw picknick veilig

Neem een koelbox met voldoende koelelementen. Voor drank neemt u best een aparte koelbox mee omdat u die meer opent dan die voor voeding, zo behoudt de koelbox beter zijn temperatuur. Zet de koelbox in de schaduw, leg er eventueel nog dekentje met een bleke kleur bovenop.

Als u slaatjes, pasta's, vleesbereidingen, desserts enz. op voorhand klaarmaakt, stop ze dan direct in de koelkast. Zo krijgen bacteriën alvast geen kans

om zich al voor het vertrek te beginnen vermenigvuldigen. Haal de gerechten er pas vlak voor uw vertrek uit en plaats ze in een koelbox. Ook boterhambeleg zoals kaas, charcuterie, hardgekookte eitjes, kant-en-klare vlees- of vissalades horen zolang mogelijk in de koelkast te blijven en worden best pas vlak voor het vertrek in de koelbox geplaatst.

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.

Voedselveilig de zomer in! (vervolg)

Zorg voor schone handen en proper gebruiksmateriaal. Momenteel bestaan er genoeg ontsmettingsgels of -doekjes die je kan meenemen op picknick.

Hoe laadt u de koelbox?

Bij een "klassieke" koelbox of koeltas zet u de gerechten onderaan en plaatst u de koelementen er bovenop. Koude lucht is immers zwaarder dan warme en zo zakt de koelte letterlijk naar beneden. Elektrische modellen zet u best een tijdje op voorhand aan zodat het van binnen goed fris is. En na het vullen onmiddellijk het deksel erop!



Winkelen op warme dagen

Plan uw boodschappen, maak een lijstje en neem voorzorgen als u van plan bent verse en diepvriesproducten te kopen. Zorg dat u altijd een thermoïssolerende zak bij hebt. Voor grote boodschappen is een propere koelbox met diepgevroren elementen een must.

Koop bewust! Koop eerst de niet bederfbare producten en de droge voeding, dan pas verse groenten, fruit, vlees en vis. Ga pas op het allerlaatste langs de diepvrieswaren en stop ze direct in de isolerende zak of in de koelbox. Stop vlees niet bij verse groenten, dit om kruisbesmetting te vermijden. U kan het vlees ook in een apart plastic zakje steken.

Let zoals altijd op de verpakking. Denk eraan, eens de verpakking geopend is, houdt de garantie op. UHT-melk is maanden houdbaar op kamertemperatuur, maar eenmaal geopend moet de melk de koelkast in en binnen de 48 uur worden verbruikt. En let op de houdbaarheidsdata die vermeld staan op de verpakking (zie het artikel "wat mag wanneer nog gebruikt worden?" in de vorige nieuwsbrief. Bij warme temperaturen is dit nog belangrijker dan anders...

Maak na de boodschappen zeker geen ommetje als er gekoelde of diepvrieswaren in de wagen liggen. Zorg er ook voor dat uw boodschappen afgeschermd liggen van de zon.

Thuisgekomen gaan de diepvriesproducten direct de diepvriezer in. Zet bederfbare waren onmiddellijk in de koelkast en wacht niet te lang alvorens ze te gebruiken. De temperatuur van de koelkast moet tussen de 1°C en de 5°C zijn en die van de diepvriezer lager dan -18°C.

Bewaartemperatuur

Bewaar voedingswaren bij de correcte temperatuur:

- *Geschilde of gesneden groenten en fruit: max. 7°C*
- *Vlees: max. 7°C*
- *Gevogelte, gehakt en vis: max. 4°C*
- *Diepvriesproducten: lager dan -18°C*

Volg de instructies op verpakkingen i.v.m. de bewaartemperatuur.

Houdt u een tuinfeest?

Hou warme gerechten warm (min. 65°C) met schotelwarmers en hou koude gerechten zo lang mogelijk koel in de koelkast (max. 4°C) en leg ijs/ijs-elementen onder de schotels. Laat bederfbare voedingswaren niet langer dan 2 uren in de gevaarlijke temperatuurzone of in de zon staan (tussen 7°C en 65°C).

Dek de voedingswaren ook af zodat insecten geen kans krijgen om mee te eten van uw lekkere buffet.

Bederf je kamp niet!

Ga je op kamp met de jeugdbeweging? Op kamp zijn de omstandigheden voor het bewaren en bereiden van voedsel niet altijd ideaal... Hierna volgen enkele voedselveilige tips voor leiders en kookploegen voor wanneer je op weekend of op kamp vertrekt, zodat je niet voor onaangename verrassingen komt te staan...

De kampplaats

De ene kampplaats is de andere niet. De avontuurlijksten kamperen op een weide, anderen verkiezen een ingericht kamphuis. Maar in beide gevallen controleer je toch best enkele zaken vooraf.

- Is er drinkbaar water? Indien geen leidingwater gebruikt wordt, vraag dan een attest dat de drinkbaarheid waarborgt. Wees ook voorzichtig met water dat uit grote citernes komt. De ervaring leert dat heel wat problemen hun oorzaak vinden in ongeschikt water.
- Is er mogelijkheid om voedsel koel te bewaren? Wat met het keukenafval? Kun je je handen wassen nabij de toiletten? Enz.



10 gouden tips

1. Pas het gamma aan, aan je mogelijkheden. Heb je op je kampplaats geen koelkast, werk dan met minder bederfbare producten bijvoorbeeld blikjes, verse groenten, bokaal spaghettisaus, salami, smeerkaas, confituur, ..., m.a.w. producten die je op kamertemperatuur kan bewaren.
2. Controleer de houdbaarheidsdatum.
3. Let erop dat de temperatuur tijdens transport naar de kampplaats niet te hoog oploopt.
4. Ruimtes waar met voeding gewerkt wordt, moeten proper zijn.
5. Was je handen regelmatig.
6. Koud blijft koud < 7°C. Opgepast met pastasalade!
7. Warm blijft warm > 65°C
8. Ontdooi diepvriesproducten in de koelkast
9. Bak vlees en vis goed door
10. Eten klaar, eten maar! Zorg ervoor dat de tijd tussen bereiding en consumptie zo kort mogelijk is.

Deze en nog meer raadgevingen vind je terug in onze folder "bederf je kamp niet", die je kan inzien op onze website www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties > Levensmiddelen.

Op reis naar exotische bestemmingen?

In tropische landen neemt men het niet altijd even nauw met de hygiëneregels. Neem daarom enkele voorzorgen.

Drink alleen flessenwater uit de winkel (controleer de verzegeling van de dop) en drink geen leidingwater. Kraantjeswater of het lokale bronwater is niet overall geschikt voor gebruik. Tandens poetsen of fruit en groenten spoelen doet u best ook met flessenwater. Let op met ijsblokjes want die zijn meestal ook van leidingwater gemaakt. Kies voor dagverse producten en niet voor bereidingen die reeds op voorhand in een kraampje liggen.

Eet goed doorbakken vlees en vis die voldoende warm gehouden worden.

EHEC-bacterie in Limburg - update

In Limburg zijn de voorbije weken 24 mensen besmet geraakt met de enterohemorragische Escherichia coli (EHEC). Het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid, het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) en het FAVV hebben intensief samengewerkt om de bron van de besmettingen te vinden, om zo verdere besmettingen te voorkomen. Het FAVV-onderzoek had al eerder aangetoond dat besmet vlees de oorzaak was. Het onderzoek van het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid en het WIV bevestigt dat de zieke mensen vlees hadden gegeten uit bepaalde winkels. Het besmet vlees werd intussen uit de handel gehaald.

Het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid kreeg de voorbije weken 24 meldingen van besmetting met de EHEC-bacterie. EHEC is één van de ziektes die artsen verplicht moeten melden aan het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid zodat het maatregelen kan nemen om verdere besmettingen te voorkomen. Het gaat over de meer bekende O157 EHEC-variant, waarvan er in België jaarlijks een vijftigtal gevallen gedetecteerd worden. De eerste melding dateert van 5 juni, de laatste van 22 juni. 16 personen werden opgenomen in het ziekenhuis.

Bronopsporing

Om verdere besmetting te voorkomen is het onderzoek naar de bron ervan belangrijk. De afdeling Toezicht Volksgezondheid van het Vlaams Agentschap werkt hiervoor samen met het FAVV en met het WIV.

Het FAVV onderzoekt de herkomst van een reeks voedingsproducten die misschien met de infecties verband houden. Bij enkele patiënten waren nog verdachte voedselresten aanwezig. Deze werden door het FAVV opgehaald en onderzocht. De uitslagen van de monstername (filet américain en dunne lenden) waren positief op de aanwezigheid van pathogene EHEC O157. De tracing naar het vlees werd uitgevoerd en het nog aanwezige vlees werd in beslag genomen en vernietigd.

De afdeling Toezicht Volksgezondheid en het WIV zorgen voor het epidemiologisch luik van het onderzoek naar de besmetting. Dat gebeurt door middel van een bevraging. De bevraging onderzoekt wat de zieke personen gegeten hebben en waar ze hun inkopen deden. In de regio Noord-Limburg kregen een 500-tal personen een brief met de vraag om een vragenlijst in te vullen.

Uit de resultaten blijkt een statistisch significant verschil tussen de vleesconsumptie van de zieke en de gezonde personen en de winkels waar ze het vlees aankochten.

Bij zieke personen werden stoelgangstalen onderzocht en werden de gevonden kiemen vergeleken met de vleesmonsters. Ook dit onderzoek toonde een link tussen beide aan.

Uit de vergelijking van de resultaten van alle onderzoeken die gedaan zijn, zowel bij het vlees als bij de mensen, blijkt een grote overeenstemming. We mogen dus besluiten dat de mensen ziek zijn geworden van het eten van het besmet vlees (vooral filet américain) dat intussen uit de handel werd genomen.

Het FAVV raadt aan de uiterste consumptiedata in acht te nemen, de koudeketen steeds te respecteren en gekoeld voedsel niet te lang te bewaren.

(Uit een gezamenlijk persbericht van het Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid en het FAVV. Het volledige persbericht kan u nalezen op de websites van het Vlaams Agentschap <http://www.zorg-en-gezondheid.be> en van het FAVV www.favv.be.)



Feiten en cijfers

Breng geen hondsdolheid naar België

Het gebeurt nog steeds te veel dat argeloze toeristen terugkeren van verre vakantiebestemmingen met honden en katten die niet in orde zijn met de Europese regelgeving op hondsdolheid. Daarom willen we u nogmaals attent maken op het gevaar dat deze ziekte met zich meebrengt.

Hondsdolheid, of rabiës, is een zoönose (een besmettelijk ziekte die overgebracht kan worden van dieren naar mensen of omgekeerd) die in Oost-Europa, Turkije en Noord-Afrika nog steeds op grote schaal voorkomt. Volgens cijfers van de Wereld Gezondheidsorganisatie (WHO) sterven er jaarlijks meer dan 55.000 mensen aan deze ziekte, dit komt overeen met gemiddeld één dode iedere tien minuten.

Hondsdolheid wordt veroorzaakt door een virus dat wordt meestal uitgescheiden in het speeksel. Zodra er symptomen optreden, is hondsdolheid bij mens en dier altijd dodelijk.

Mensen kunnen niet enkel door een beet besmet raken, maar ook door krabben, likken of contact met een wonde van een besmet dier. Een besmet dier vertoont niet altijd duidelijke symptomen en het kan tot zes maanden duren vooraleer de eerste symptomen zichtbaar zijn. Daarenboven zijn dieren al besmettelijk voordat ze zelf enige symptomen vertonen. Bevestiging van de diagnose bij een dier is bovendien slechts mogelijk na euthanasie, autopsie en hersenonderzoek.

Breng, hoe goedbedoeld ook, **nooit** dieren mee uit risicoland!

Regelmatig keren vakantiegan- gers terug uit het buitenland met een kat of hond die niet in orde is met de Europese regelgeving en die dus hondsdolheid kan overdragen. Dit is illegale import. Omwille van het gevaar voor een eventuele besmetting past het FAVV de voorschriften omtrent de invoer van dieren uit door hondsdolheid getroffen landen altijd zeer nauwgezet toe. Euthanasie op een illegaal geïmporteerd dier hoort tot de maatregelen.

Voor het legaal binnenbrengen van dieren uit deze risicoland moet men een procedure doorlopen die minimaal 4 maanden duurt. Er moet, naast het afleveren van een gezondheidscertificaat, ook een bloedonderzoek op antistoffen tegen hondsdolheid gebeuren en wel minimum 30 dagen na vaccinatie en minimaal 3 maanden vóór het afreizen.

Breng dus van uw reis zeker geen huisdieren (hond, kat, of fret) illegaal België binnen! De laatste gevallen van hondsdolheid in België en Nederland waren immers telkens illegaal geïmporteerde honden uit Marokko. Houdt u aan de voorgeschreven regels, anders brengt u het leven van uzelf, van uw kinderen, van uw medeburgers en van andere gezelschapsdieren in gevaar!

Ter herinnering!

In België is vaccinatie tegen hondsdolheid voor honden steeds **verplicht** ten zuiden van Sambre en Maas en op alle Belgische kampeerterreinen.

Als u op reis gaat buiten Europa met uw huisdier (hond, kat of fret), neem dan tijdig contact op met uw dierenarts en met de Provinciale Controle-Eenheid van het FAVV in uw buurt. Zo komt u niet voor onaangename verrassingen te staan!

Meer informatie vindt u op www.favv.be -> homepage -> reizen met gezelschapsdieren

en ook op de website van de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid: <http://www.health.belgium.be> -> dieren en planten -> reizen met gezelschapsdieren



Weet wat je eet

Barbecuetips

De tijd van het jaar is weer aangebroken waarop iedereen volop probeert te genieten van de buitenlucht en de daarbij horende activiteiten. Eén van deze activiteiten is natuurlijk een traditionele zomerse barbecue, de gelegenheid bij uitstek om te genieten van een lekkere maaltijd al dan niet begeleid met enkele drankjes. Er is echter een keerzijde aan deze zomerse medaille: zomerse temperaturen zijn gunstig voor de ontwikkeling van allerlei micro-organismen, zeker in smakelijke vleesbereidingen. Ook andere ongenode gasten zoals insecten genieten er graag van en zijn daarbij niet al te kieskeurig.

Opdat dit toppunt van gezelligheid niet zou eindigen op een zeer ongezellige manier, geven we hieronder enkele aanbevelingen.



De voorbereiding

Koop de ingrediënten, zoals vers vlees, vis, gehaktproducten, zo kort mogelijk op voorhand. Koop ze als laatste van uw boodschappenlijstje. Let op, in de auto kan het erg warm worden, niet alleen in de passagiersruimte maar ook in de koffer. Gebruik daarom liefst een koelbox of koeltas. Rij direct naar huis en plaats de producten onmiddellijk in de koelkast of diepvriezer. Als u diepvriesproducten gebruikt, haal ze dan op tijd uit de diepvriezer en laat ze ontdooien in de koelkast. Wil u ze toch pas op het laatste moment ontdooien, doe het dan in de microgolfoven.

Wil u de producten marinieren, doe dit dan, afgedekt, in de koelkast.

Grote stukken vlees of gevogelte worden best of versneden of voorgegaard.

Bijgerechten, zoals sla, koude aardappelen, koude deegwaren enz., kunnen een tijdje op voorhand worden klaargemaakt maar blijven tot vlak voor het opdienen in de koelkast. Hetzelfde geldt voor de zelfbereide desserts of voor kant-en-klare desserts die koel moeten bewaard worden. Haal ze pas uit de koelkast als de maaltijd naar zijn einde loopt.

Gebruik niet dezelfde plank om groenten, vlees en vis te versnijden.

Steek de barbecue op tijd aan en laat de houtskool voldoende uitbranden, ongeveer 15 minuten, voor u de gerechten op de rooster legt.

Op en rond de barbecue

Zet de bijgerechten pas klaar als de barbecuerechten gaar zijn. Zet ze zo ver mogelijk van het barbecuestel en liefst in de schaduw.

Let op voor kruisbesmetting! Rauwe vleeswaren, vis en gevogelte bevatten altijd een zekere hoeveelheid bacteriën. Als die in aanraking komen met voedsel dat klaar is om op te dienen, kunnen deze bacteriën hierop overgaan. Hou rauw vlees altijd gescheiden van klaargemaakte gerechten.

Laat de gerechten na het bakken niet te lang liggen, zet ze in de koelkast. Zijn ze toch blijven liggen bij kamertemperatuur, gooi ze dan liever weg.

Laat gehaktproducten zoals worstjes en vis, kip, kalkoen, kalfs- en varkensvlees volledig doorbakken. Een verkoelde buitenkant wil niet noodzakelijk betekenen dat het product van binnen volledig gaar is.

Barbecue volgens de regels van de kunst

Verbrande stukjes vlees of vis zijn niet erg smakelijk, ze zijn bovendien ook niet goed voor de gezondheid. Dit kunnen we vermijden door de volgende richtlijnen toe te passen.

- Zorg voor voldoende afstand tussen de rooster en de kolen, best tussen 25 en 40 cm.
- Maak de rooster zorgvuldig schoon en zorg dat er geen stukjes verbrand product van een vorige gelegenheid meer aankleven
- Wacht met bakken tot de open vlammen weg zijn en de kolen een laagje as hebben ontwikkeld, pas dan is het goede moment om de producten op de rooster te leggen
- Keer regelmatig de stukken vlees of vis om
- Gebruik zo weinig mogelijk producten met vetranden, vet kan afsmelten en steekvlammetjes veroorzaken
- Vette voedingswaren kunt u afschermen met aluminiumfolie of in aluminium schaaltes leggen met gaatjes in de bodem, speciaal ontworpen om het gesmolten vet op te vangen. Door de gaatjes wordt het voedsel toch doordrongen van het typische houtskoolaroma.
- Dep gemarineerde producten af: ook afdrupend marinadevocht kan steekvlammetjes veroorzaken
- Brandversnellers zorgen ook voor opblazende vlammen, daarom niet gebruiken tijdens het roosteren.

Meldpuntvraag van de maand

Hoe lang kunt u geopende conserven bewaren ?

De inhoud van het conservenblik moet worden overgegoten in een ander recipiënt met deksel. Contact met zuurstof kan immers een chemische reactie veroorzaken met het metaal van het blik, waardoor giftige stoffen kunnen ontstaan. Wanneer het blik geopend is, is de barrière tegen micro-organismen onderbroken. Het is dus aan te raden de restjes zo vlug mogelijk te gebruiken. Ze kunnen echter nog enkele dagen bewaard worden in de koelkast bij 4° C (of maximum 7° C). Sommige voedingswaren zijn vlugger onderhevig aan bederf door micro-organismen dan andere. U moet vooral opletten met producten op basis van vlees of vis die u binnen de 48 uur moet gebruiken.

Als u twijfelt of een voedingsmiddel goed bewaard is gebleven, eet het dan niet meer.

Kort

Na de peren voert ons land nu ook het Belgisch Witblauwe ras uit naar China

Op 2 mei 2012 hebben Sabine Laruelle, federaal minister van Landbouw, en Liu Pingjun, Chinees vice-minister verantwoordelijk voor de AQSIQ (General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China) een protocol ondertekend met daarin de sanitaire voorwaarden voor de export naar China van diepgevroren rundersperma.

De talrijke contacten van minister Laruelle tussen juni 2009 en maart 2012 met haar Chinese collega's, het FAVV en de General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (AQSIQ) hebben geleid tot de ondertekening van een protocol dat de AWE (Association Wallonne de l'Elevage) voortaan toelaat diepgevroren rundersperma van het Belgische Witblauwe ras naar China uit te voeren.

Dit protocol is het resultaat van de talrijke uitwisselingen met het oog op de promotie bij de Chinese autoriteiten van de sanitaire en genetische kwaliteit van onze veeteelt in het algemeen en van het Belgische Witblauwe ras in het bijzonder.

Nieuwe publicaties

Activiteitenverslag 2011



Het activiteitenverslag van 2011 is beschikbaar in gedrukte vorm. Het geeft een overzicht van de activiteiten van het FAVV en een aantal feiten en cijfers in de voedselketen in 2011.

Dit is de "in extenso"-versie met uitgebreid cijfermateriaal en grafieken. Binnenkort komt er net als vorige jaren een verkorte versie met de meest markante feiten uit 2011 ("Feiten en cijfers 2011").

Het activiteitenverslag kan u raadplegen als PDF op www.favv.be. Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar (te bestellen via www.favv.be > Publicaties > Activiteitenverslagen).

Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen



Deze brochure is bestemd voor personen die levensmiddelen manipuleren en heeft als doel informatie te verschaffen over persoonlijke hygiëne om voedselinfecties te vermijden.

De brochure wil ook meer zichtbaarheid verschaffen bij het koninklijk besluit van 03/02/2012 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne met betrekking tot het medisch attest.

Ook te raadplegen op www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties > Levensmiddelen.

Agenda

Foire de Libramont (27 tot en met 30 juli 2012)

Het Voedselagentschap zal naar goede gewoonte ook dit jaar aanwezig zijn op de Foire de Libramont, de grootste landbouwtentoonstelling in openlucht.

We staan opnieuw op een geïntegreerde federale stand, de "Espace fédéral", samen met de FOD Economie, de FOD Financiën, het CODA, het BIRB en de RSVZ.

Breng ons gerust een bezoekje in de nieuwe hall 3.

Info: www.foiredelibramont.com

Libramont
Nous sommes tous des enfants de la Terre

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