

Rauw varkensvlees: lekkernij of hoog risico?

Voedingswaren op basis van vlees en vis die rauw gegeten worden

Identificatiefraude bij paarden

Hoe de vervaldata te lezen?

Een schoolfeest? Een maaltijd op een folkloristisch evenement?

03

Voedingswaren op basis van vlees en vis die rauw gegeten worden



04

Rauw varkensvlees: lekkernij of hoog risico?



06

Identificatiefraude bij paarden



08

Hoe moeten we een vervaldatum lezen en begrijpen?



10

Een schoolfeest?
Een maaltijd in een folkloristisch kader? Jawel!...



12

Agenda



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



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Verantwoordelijke uitgever

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

Abonnementen

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

Werken mee aan dit nummer:

Lieve Busschots, Paul Coosemans, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit,
Sophie Deprit, Jan Germonpré, Gert Van Kerckhove, Yasmine Ghafir,
Tatiana Giltay, Gil Houins, Timothy Hutsebaut

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen 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

Voedingswaren op basis van vlees en vis die rauw gegeten worden



Feiten en cijfers

Aantal onderzoeken gevoerd voor voedselvergiftigingen op 31/08:
547 dossiers waarvan bij 244 meer dan 2 personen betrokken waren (collectieve voedsel-intoxicaties of CVTI).
1352 zieken waarvan er 79 gehospitaliseerd werden.

Elk jaar wordt het voedselagentschap geconfronteerd met een groot aantal voedselvergiftigingen (zie de rubriek "Feiten en cijfers"). Daarom besteden we wat extra aandacht aan de voedingsmiddelen waarvan het microbiologisch risico het hoogst is, namelijk deze op basis van vlees en vis die rauw gegeten worden zoals:

- Filet américain
- Gerookte zalm, sushi, ...
- Voedingswaren op basis van rauwe eieren zoals mayonaise, chocolademousse en tiramisu.

Deze voedingswaren bevatten van nature verschillende soorten micro-organismen. Daaronder kunnen ook ziekteverwekkende bacteriën voorkomen zoals salmonella in eieren, listeria in gerookte zalm of Escherichia coli O157 in filet américain, die voedselvergiftigingen kunnen veroorzaken. Omdat deze voedingswaren niet gekookt worden, is het nog belangrijker de koudeketen te respecteren. Om de ontwikkeling van de kiemen te vermijden moeten deze voedingswaren bewaard worden bij ten hoogste 4 °C (tegenover 7 °C voor andere te koelen voedingswaren).

Bij deze gelegenheid herinneren we u graag nog even aan enkele goede praktijken die u nauwlettend moet in acht nemen voor deze voedingswaren.



- We zijn niet allemaal gelijk tegenover deze kiemen!
- De gevolgen van een voedselvergiftiging zijn doorgaans ernstiger voor:
 - kleine kinderen,
 - zwangere vrouwen,
 - ouderen
 - en zieken.

Rauw varkensvlees: lekkernij of hoog risico?

“Préparé van de chef”, “Martino”, “Spread”... Bereidingen in de winkelrekken die geen “Filet américain” genoemd mogen worden omdat er varkensvlees in zit. Deze benaming is voorbehouden voor bereidingen waar uitsluitend mager rundsvlees of paardenvlees voor gebruikt wordt (Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de bereiding en verkoop van vers gehakt of gemalen vlees).

Een risico voor de gezondheid?

Vanuit bacteriologisch oogpunt kunnen deze bereidingen ziekteverwekkende organismen bevatten zoals Salmonella of Campylobacter. Die komen er altijd in terecht door een besmetting van buitenaf. De hygiëne bij het slachten en bij het bereiden is dus van het grootste belang!

De microbiologische normen zijn trouwens strenger voor vleesbereidingen bestemd om rauw gegeten te worden (Verordening (EG) Nr. 2073/2005). De ondernemingen in de agro-voedingssector hebben zo, in het kader van hun autocontrole, de verplichting ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen die ze op de markt brengen geen ziekten kunnen veroorzaken bij de consumenten. Het voedselagentschap neemt trouwens steekproefsgewijze monsters van varkensvlees dat bestemd is om rauw te worden gegeten. In 2012 werden zo 14 monsters genomen van varkensgehakt bestemd om rauw te worden gegeten. In twee van die monsters werd salmonella ontdekt, in één monster Yersinia spp.

We hebben niet de gewoonte varkensvlees “saignant” te eten, en nog minder rauw. Er wordt inderdaad algemeen aangenomen dat varkensvlees parasieten kan bevatten. Maar de laatste jaren is de situatie in België fel verbeterd.

- Sinds vele jaren wordt in België geen enkel geval van cysticercose meer ontdekt (veroorzaakt door de varkenslintworm).
- Hoewel België het statuut “verwaarloosbaar risico” voor trichine bij gekweekte varkens heeft verkregen, blijft het onderzoek op trichine verplicht bij varkens met vrije uitloop en voor kweekvarkens. De laatste jaren werd geen enkel positief geval ontdekt.
- Het Europees voedselveiligheidsagentschap bestudeert het risico op overdracht van toxoplasmose.



Bedrijven die varkensvlees bereiden bestemd om rauw te worden gegeten moeten bijzonder waakzaam zijn voor de goede hygiënepraktijken en het respect voor de koudeketen. Verder houdt het eten van rauw varkensvlees geen hoog risico in als uzelf ook deze principes hanteert (zie de goede hygiënepraktijken hiernaast).

“Rauw varkensvlees kan veilig gegeten worden, als u de goede hygiënepraktijken naleeft.”



Maar opgelet: het eten van rauw varkensvlees is te vermijden voor gevoelige doelgroepen, zoals jonge kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en zieken. Daar blijft voorzichtigheid het ordewoord!

Bij uw boodschappen:

- Let op de uiterste consumptiedatum (“Te gebruiken tot” of TGT). Filet americain van bij de slager moet binnen de 2 dagen worden geconsumeerd.
- Koop deze voedingswaren dus niet te lang op voorhand.
- Neem een koelbox of koeltas met koelelementen mee om ze tijdens het transport koel te houden.
- Ga na het winkelen onmiddellijk naar huis.

Bij thuiskomst:

- Plaats ze vlug in het koudste gedeelte van uw koelkast, net boven het groentenvak. Plaats een thermometer in uw koelkast zodat u kan nagaan of de koudeketen gerespecteerd wordt. We sturen u graag een zelfklevend thermometertje op (vraag het aan via communicatie@favv.be).

Bij het bereiden:

- Was uw handen voor en na deze voedingswaren aan te raken en nadat u eieren hebt gebroken.
- Gooi afval weg en reinig het keukengerei om besmetting van andere voedingswaren te vermijden.
- Plaats de bereide gerechten onmiddellijk in de koelkast.

Bij het opdienen

- Haal deze voedingswaren slechts op het allerlaatste moment uit de koelkast



Identificatiefraude bij paarden

De Franse pers heeft eind augustus verschillende gevallen van fraude met identificatie van paarden aan het licht gebracht in Frankrijk. In een aantal gevallen zouden Belgische paardenhandelaars betrokken zijn bij de vervalsing van paspoorten van paarden. Tot op vandaag hebben de Franse sanitaire autoriteiten nog geen enkele officiële informatie overgemaakt aan het FAVV.

Als gevolg van dergelijke fraude-zaken –die de sector in verschillende Europese landen waaronder Frankrijk, België, Nederland en Duitsland, heeft het FAVV in oktober 2012 de Europese Commissie een brief gestuurd waarin gevraagd wordt naar een betere harmonisatie van de maatregelen tot identificatie en strengere controles door de lidstaten. De Europese regelgeving, die verscherpt werd in 2010, wordt niet in alle lidstaten op dezelfde wijze toegepast. Door de afwezigheid van deze harmonisering blijft fraude mogelijk.

Het FAVV legt er bij de Europese instanties dan ook de nadruk op dat ze dit probleem bij de kern moeten aanpakken. De strijd tegen de identificatiefraude moet beschouwd worden als een prioriteit.

Vanuit dit opzicht heeft de Nationale Opsporingseenheid van het FAVV diverse mechanismen van fraude in kaart gebracht. Diverse inbreuken werden meegedeeld aan de parketten waarvan de onderzoeken nog lopende zijn in België.

Waarom deze fraude?

Een eigenaar kan ervoor kiezen om zijn paard uit te sluiten uit de voedselketen om ethische redenen of omdat het dier een geneesmiddel heeft gekregen dat niet toegelaten is voor een dier dat bestemd is voor consumptie, zoals bijvoorbeeld fenylbutazon, een ontstekingsremmer.

Ook moeten paarden die buiten de wettelijke termijn werden geïdentificeerd, in overeenkomst met de Europese wetgeving, uitgesloten worden uit de voedselketen.

Het is belangrijk om te weten dat de uitsluiting uit de voedselketen op dit moment onomkeerbaar is. Op het einde van zijn leven moet het dier geëuthanaseerd en naar het vilbeluik gestuurd worden, een niet verwaarloosbare kost voor de eigenaar van het paard. De identificatiefraude heeft dus als doel om deze paarden te herwaarderen in de voedselketen. Dit betekent echter niet dat het vlees niet geschikt is voor consumptie.

Hoe wordt een paard geïdentificeerd? De identificatie van een paard bestaat uit drie elementen:

Het paspoort: een papieren document, uniek, dat bij het paard moet blijven gedurende de hele levensloop. Het bestaat onder andere uit de beschrijving van het dier, het nummer van de elektronische chip dat bij het paard werd ingeplant en een hoofdstuk medische behandelingen waar in geval van uitsluiting van de voedselketen dit verplicht vermeld moet staan, alsook de behandelingen met de zogenaamde "essentiële substanties" die aanleiding geven tot opschorting van slachting voor 6 maanden.





Hoe binden we de strijd aan tegen deze fraude?

Het Belgisch voedselagentschap, waarvan de officiële dierenartsen systematisch aanwezig zijn in de slachthuizen, is bijzonder waakzaam in verband met de identificatie van paarden die in ons land geslacht worden en eist diezelfde waakzaamheid van de uitbaters van de slachthuizen. Ieder verdacht geval betreffende de identificatie en de geldigheid van de paspoorten die behoren bij de aangeboden dieren moet systematisch overgemaakt worden aan het FAVV.

Sedert 2011 hebben de slachthuizen eveneens toegang tot de database van de Belgische Confederatie van het paard, waardoor de controle bij de ingang van het slachthuis kan versterkt worden. Het is verplicht om deze databank te consulteren om zo na te gaan of het paard al dan niet in de voedselketen mag worden gebracht.

Bij het FAVV is het de Nationale Opsporingseenheid die de identificatiefraude bij paarden onderzoekt, ze werkt daarbij nauw samen met de Belgische justitie. Verschillende inbreuken werden genoteerd en werden reeds overgemaakt aan de parketten. De onderzoeken zijn nog lopende in België.

Een gezondheidsrisico voor de consument?

De dierenartsen van het FAVV keuren elk paard dat aangeboden wordt bij het slachthuis. Aan de hand van monsters onderzoekt het FAVV of er zich nog residu's van geneesmiddelen bevinden in het vlees. Een intensieve bemonsteringscampagne, uitgevoerd naar aanleiding van het paardenvleeschandaal in Frankrijk, heeft geen inbreuken aan het licht gebracht.

De elektronische chip: deze wordt ingeplant in de nek van het paard. Het unieke identificatienummer laat toe om een link te maken tussen het paard en het paspoort en met de gegevens die geregistreerd zijn in de databank van de Belgische Confederatie van het paard. In België kan deze chip enkel gekocht en ingeplant worden door een dierenarts.

Inschrijving in een centrale databank: bovenop de Europese verplichtingen, wordt ook het statuut van het dier opgenomen in deze databank. Bij de uitsluiting van het paard uit de voedselketen in de loop van zijn leven moet dit worden geactualiseerd in deze centrale databank. De dierenartsen zijn verplicht om deze uitsluiting over te maken na bepaalde medische behandelingen, ook als ze niet de mogelijkheid hebben gehad om de uitsluiting te vermelden in het paspoort. Dit systeem van actualiseren van het statuut laat eveneens toe de controles bij de ingang van het slachthuis te versterken.

Hoe moeten we een vervaldatum lezen en begrijpen?

In de winkel worden we dikwijls overdonderd door een overvloed aan verschillende producten van allerlei soorten voedingsmiddelen. Het goed begrijpen van het etiket zal onze keuze al een groot stuk vergemakkelijken...

Er bestaan 2 soorten vervaldatum: voor langer houdbare producten een datum van minimale houdbaarheid ("ten minste houdbaar tot" ... of "THT") en voor snel bederfelijke producten een uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot" ... of "TGT").

Met de datum van minimale houdbaarheid: "THT = ten minste houdbaar tot of bij voorkeur te gebruiken voor" garandeert de fabrikant dat de voedingsmiddelen veilig en van onberispelijke kwaliteit zijn tot op de aangegeven datum. Na deze datum kunnen deze producten nog geconsumeerd worden op voorwaarde dat ze in goede omstandigheden bewaard werden en dat de verpakking niet beschadigd is.

Bijvoorbeeld: pasta (gedroogd), droge koekjes, conserven, UHT-melk, chocolade,...

Bekijk dus goed de verpakking (geen beschadiging van de conservenblikken, goed gesloten,...). Ruikt het product nog goed? Smaakt het nog goed?

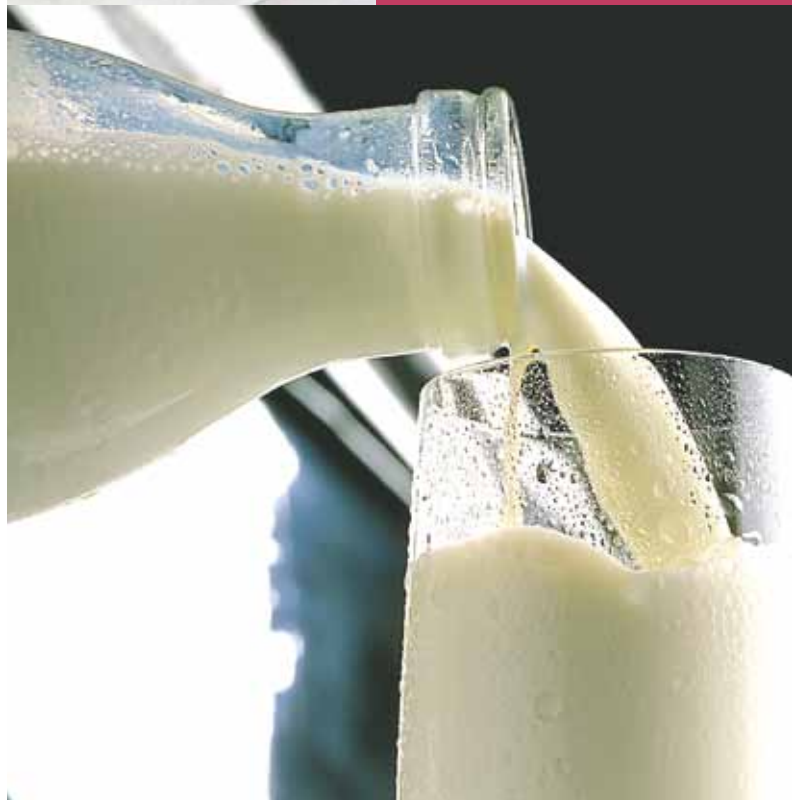
Deze producten mogen ook nog verkocht worden, maar winkel of grootwarenhuis zijn en blijven steeds verantwoordelijk voor de te koop aangeboden producten!

Er werden richtlijnen gepubliceerd speciaal voor de caritatieve organisaties, zodat zij op een veilige manier voedingsmiddelen kunnen verdelen met zo weinig mogelijk voedselverspilling.

Voedselveiligheid blijft primordiaal!

Op levensmiddelen die snel onderhevig zijn aan microbiologisch bederf (vers vlees, verse vis, bereide schotels, ...) en dus veel sneller minder voedselveilig worden en daardoor een gevaar voor de gezondheid van de consumenten kunnen worden, wordt een uiterste consumptiedatum: "TGT = te gebruiken tot" aangebracht. Deze producten vind je terug in de koeltogen van de winkels.

Deze producten mogen enkel verkocht worden tot op de aangegeven datum!





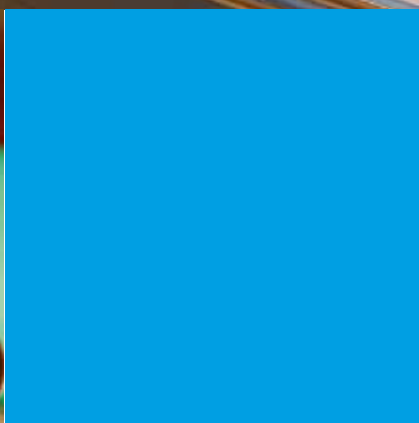
Vraag van de maand

Toen ik een ijsje kocht bij mijn kruidenierszaak heb ik vastgesteld dat er geen vervaldatum op de verpakking staat! Is dit normaal?

Zoals vermeld in de wetgeving is de datum van minimale houdbaarheid (1) niet verplicht bij verkoop van ijsjes per stuk. De verkoper moet u wel de vervaldatum kunnen meedelen, want deze datum van minimale houdbaarheid moet vermeld staan op de oorspronkelijke verpakking.

Ook op azijn, zout, suiker of wijnen en alcoholische dranken die gebruikt worden als bewaarmiddel (pruimen op azijn, confituren, ingemaakte producten,...) worden meestal geen data van minimale houdbaarheid vermeld.

(1) Koninklijk besluit van 13 september 1999 ivm etikettering van voorverpakte levensmiddelen, art 6 § 4



Heb je te maken met een "uiterste consumptiedatum", let op en gebruik deze producten niet meer!

Eenmaal de verpakking van een product geopend werd, verdwijnt de garantie, de vervaldatum geldt dan niet meer! Bijvoorbeeld: UHT-melk (Ultra Hoge Temperatuur, de melk werd kortstondig verhit op hoge temperatuur) kan gedurende maanden bewaard worden bij omgevingstemperatuur, maar eenmaal het karton geopend, moet de melk in de koelkast bewaard worden en zo snel mogelijk worden verbruikt.

Een schoolfeest? Een maaltijd in een folkloristisch kader? Jawel!...

Maar niet onder gelijk welke omstandigheden!

De meeste scholen, jeugdbewegingen, folkloristische groeperingen en sportclubs organiseren wel eens een activiteit waar levensmiddelen worden gemanipuleerd (een feestsouper, een kerstmarkt, ...) om hun werking te financieren.

Als die activiteiten minder dan 5 keer per jaar plaatsvinden (en samen niet langer dan 10 dagen duren) en de medewerkers geen enkele bezoldiging ontvangen, dan moet u geen toelating aanvragen bij het FAVV. Maar opgelet: u kan wel door het FAVV gecontroleerd worden! Zorg dus dat u de volgende verplichtingen nakomt.



Hygiëne van het verkooppunt

- U moet uw handen kunnen wassen met stromend drinkbaar water (eventueel jerrycan met kraantje), vloeibare handzeep en papier voor éénmalig gebruik om uw handen af te drogen (geen handdoeken).
- Oppervlakken die in aanraking komen met voedingsmiddelen (keukengerei, werkbladen, ...) moeten proper zijn en goed afwasbaar.
- Zorg ervoor dat het afval de voedingsmiddelen niet kan bevuilden. De afvalbakken moeten afsluitbaar zijn met een deksel.
- Koelkasten of diepvriezers moeten voorzien zijn van een thermometer, zodat u de goede werking en de temperatuur ervan kan controleren.

*“Goede hygiënepraktijken:
al een eerste garantie
voor een geslaagd feest!”*



Persoonlijke hygiëne

- Handhygiëne:
 - Was regelmatig uw handen, zeker na elk toiletbezoek, bij de start van het werk of als u vuil materiaal of rauw vlees hebt aangeraakt
 - Draag geen juwelen (ringen, armbanden, horloges, ...) en zorg ervoor dat uw nagels niet gelakt zijn
 - Verzorg wondjes aan handen en armen en dek ze af met een pleister
- Draag propere kledij.
- Bind uw haren samen als ze lang zijn.
- Rook niet.

Werkwijze

- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelkasten, koeltogen, diepvriezers, warmhoudkasten, bain-marie,...
- Ontdooi nooit voedingsmiddelen bij kamertemperatuur en warm geen voedingsmiddelen op in een bain-marie.
- Vervang regelmatig frituurolie of -vet. En let erop dat de temperatuur ervan niet hoger dan 180°C ligt.
- Gebruik enkel verpakkingsmateriaal dat geschikt is voor voedingsmiddelen.

Download onze brochure over
gelegenheidsverkoop! Ze is gratis
verkrijgbaar op onze website
www.favv.be.

Heb je nog twijfels? Contacteer dan
de Provinciale Controle-Eenheid in
uw provincie. Zij beantwoorden uw
vragen zodat u in alle rust van uw
evenement kunt genieten!

Enquête door het FAVV bij de consumenten

Binnenkort organiseert het Voedselagentschap een enquête bij de consumenten.

Neem deel aan deze enquête en raadpleeg daarom regelmatig onze website!

De resultaten zullen ook via de Nieuwsbrief bekend gemaakt worden!

Enquête door het FAVV bij de gecontroleerde operatoren

Begin 2013 werd een enquête bij de operatoren actief in de voedselketen uitgevoerd.

De resultaten geven een zeer goede evaluatie van het FAVV weer: 91% is er van overtuigd dat het FAVV blijkt geeft van professionalisme en 94% is van mening dat het Voedselagentschap bijdraagt tot de verbetering van de veiligheid van de voedselketen en de betrouwbaarheid van de Belgische producten.

89% van de operatoren vinden dat het controleverslag opgesteld na elke inspectie overeenkomt met de reële toestand van hun bedrijf.

Openbedrijvendag in het FAVV-laboratorium van Wandre en de PCE's Vlaams-Brabant en Namen Zondag 6 oktober 2013 van 10 tot 17 uur



Het FAVV neemt dit jaar op niet minder dan 3 plaatsen deel aan de openbedrijvendag: het volledig nieuwe FAVV-laboratorium van Wandre en de Provinciale Controle-eenheden Vlaams-Brabant en Namen. Wil je eens weten hoe residuen van bestrijdingsmiddelen, contaminanten, additieven enz. in voedingsmiddelen worden opgespoord, breng dan zeker eens een bezoek aan het labo in Luik. Wil je weten hoe controles worden voorbereid en waar tijdens een controle allemaal wordt op gelet, ga dan eens langs in Namen of Vlaams Brabant.



Laboratorium van Wandre (Luik)

Rue de Visé 495
B-4020 WANDRE (LUIK)

Provinciale Controle-eenheid Namen

Chaussée de Hannut 40
B-5004 BOUGE



Provinciale Controle-eenheid Vlaams-Brabant

Greenhill campus
Interleuvenlaan 15 blok E
Researchpark Haasrode 1515
B-3001 LEUVEN

Meer info: www.openbedrijvendag.be

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Tweemaandelijks - september 2013

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor Brussel X
Autorisation: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278