



De directie  
en de personeelsleden  
van het FAVV wensen  
u en uw familie een  
gezond en gelukkig  
**2015**

## Hou je eindejaarsfeesten veilig!

Nieuwe etiketten voor voedingsmiddelen  
en vermelding van allergenen voor niet-voorverpakte eetwaren

Geen vogelgriep in België

Op de kerstmarkt

03

Hou je eindejaarsfeesten veilig

06

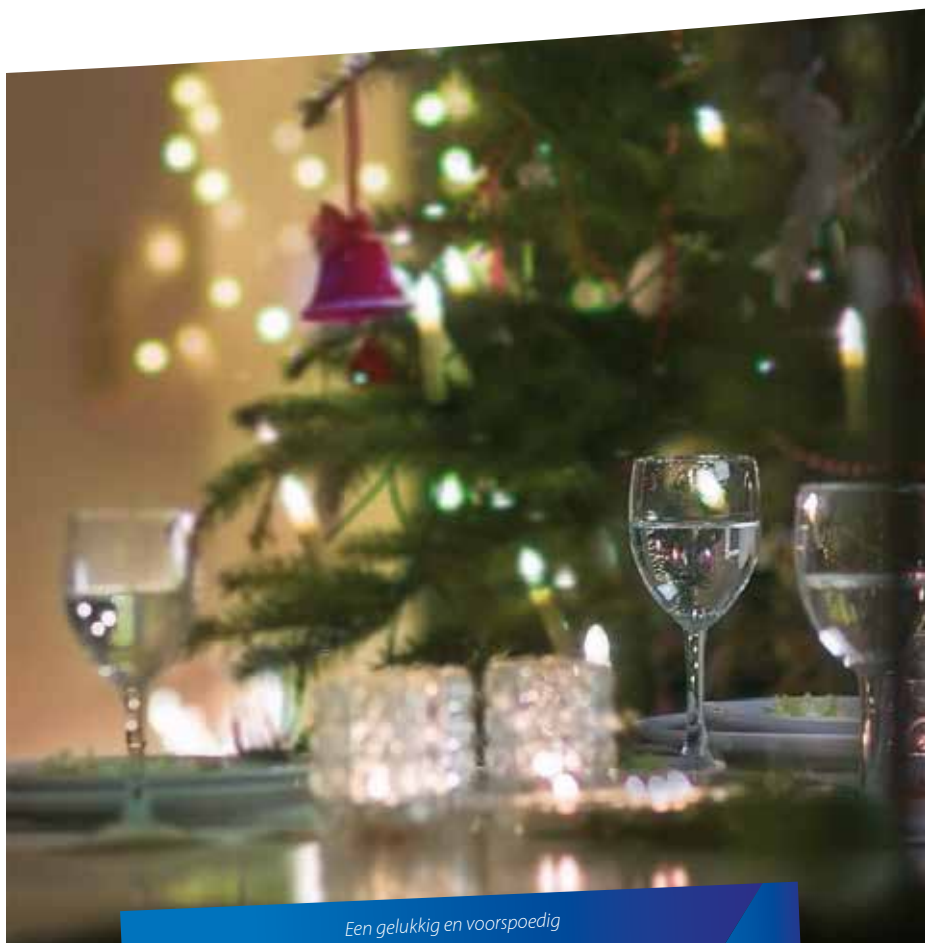
Nieuwe etiketten voor voedingsmiddelen en vermelding van allergenen

08

Geen vogelgriep in België

10

Op de Kerstmarkt



#### Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

#### Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks, AC-Kruidtuin  
Food Safety Center, 8e verdieping  
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

#### Abonnementen

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

#### Werken mee aan dit nummer:

Aurélië Hiernaux, Daisy Huleu, Jean-Sébastien Walhin, Lieve Busschots,  
Jan Germonpré, Nathalie Deltour, Gert Van Kerckhove, Yasmine Ghafir, Marie-  
Claire Tennstedt, Philippe Houdart, Nir Shemmer

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



## Hou je eindejaarsfeesten veilig

ONDER DE LOEP...

De feesten komen eraan! De stapel pakjes onder de kerstboom groeit aan, er worden recepten uitgewisseld, de smaakpapillen worden alvast geprikkeld... Maar hou je feestdis (voedsel) veilig!

### Het begint bij je boodschappen...

Een goede voorbereiding van de feesten begint bij een goede organisatie. Maak een lijstje van alles wat je wil kopen, en plan op voorhand in welke volgorde je de winkels langs gaat. Koop je gekoelde waren en diepvrieswaren altijd als laatste, dan wordt de koudeketen niet onderbroken. Begin dus met droge voeding en conserven, daarna groenten en fruit, dan vlees en vis, en eindig met diepvriesproducten (en die stop je best in een koeltas). Steek groenten en fruit niet samen met vlees en vis in dezelfde zak om kruisbesmetting te vermijden.

Kijk tijdens je aankopen naar de uiterste consumptiedata (TGT of "te gebruiken tot"). Gebruik geen producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is!

Neem na het winkelen de kortste weg naar huis en plaats de gekoelde waren direct in de koelkast en de diepvrieswaren in de diepvriezer. De temperatuur van je koelkast moet tussen 1° en 4°C liggen, die van je diepvriezen moet lager zijn dan -18°C.

### Tijdens het bereiden

De grote dag nadert en we beginnen alvast met de keukenwerkzaamheden... Respecteer hierbij enkele basisregels voor hygiënisch werken:

- draag geen juwelen en was je handen telkens dit nodig is: voor je begint te koken, na het toiletbezoek, enz.;
- laat geen huisdieren toe in de keuken tijdens het koken;
- spoel groenten en fruit grondig (ja, ook voorgesneden en voorverpakte groenten en fruit!)
- manipuleer geen rauw vlees of rauwe vis tegelijk met andere producten om kruisbesmetting te vermijden. Gebruik ander keukengereedschap en andere snijplanken, of was ze grondig af voor je ze voor iets anders gebruikt. Vlees, vis en gevogelte kunnen (soms gevaarlijke) micro-organismen bevatten die andere producten zoals rauwe groenten kunnen besmetten als je geen voorzorgen neemt.

Ontdooi diepvriesproducten in de koelkast (denk eraan de dag voordien!) of in de microgolf.

Bak gevogelte, gehakt en bereidingen op basis van gehakt altijd volledig door. Als je warme gerechten de dag vooraf klaarmaakt, laat ze dan enkele minuten afkoelen bij kamertemperatuur voor je ze in de

koelkast zet (anders stijgt de temperatuur daarin te veel, wat schadelijk zou zijn voor de andere gekoelde producten!). Om je gerechten vlugger af te koelen kan je ze met schaal en al in een bak koud water zetten en ze regelmatig omroeren. Vergeet niet ze af te dekken met een deksel of met folie. Best verdeel je ze ook in kleinere porties. Als je op de grote dag de gerechten terug opwarmt is het aan te raden de temperatuur te laten oplopen tot boven de 60°C.

Gerechten die koud gegeten worden bewaar je in de koelkast bij maximum 4°C.

Bij feestelijkheden serveren we dikwijls gefrituurde gerechten (aperitiefhapjes, kroketjes, ...). Let erop dat de olie niet warmer wordt dan 180°C en denk eraan deze regelmatig te verversen. De olie moet proper zijn en niet teveel resten van voedingswaren bevatten (paneermeel enz.).

### De grote dag

Laat de gerechten niet langer dan twee uur bij kamertemperatuur op tafel staan. Voor grote hoeveelheden gebruik je best een "bain-marie" (waarvan de temperatuur van het water minstens 85°C is) om ze goed warm te houden. Laat na de maaltijd de restjes niet op tafel staan: zet ze in de koelkast. Vul een koud buffet beter regelmatig aan in de plaats van alles in één keer op tafel te zetten. Microbiologisch gevoelige producten zoals schaal- en schelpdieren presenteer je best op ijs.

### En wat met de restjes?

Gerechten die warm geserveerd werden kun je na het feest nog enkele dagen in de koelkast bewaren (of tot zelfs enkele maanden in de diepvries) in afgesloten bakjes (of afgedekt met plasticfolie). Warm ze bij voorkeur slechts één keer opnieuw op. Koude gerechten kan je nog 24 uur in de koelkast bewaren.

Als je deze tips opvolgt ga je alvast op een voedselveilige manier het nieuwe jaar in!



## Mogelijke besmetting van everzwijnenvlees met Trichinella



De voorbije weken zijn in Limburg en Antwerpen mensen ziek geworden na het eten van besmet everzwijn. Zij werden besmet met trichinella (rondworm). Het FAVV heeft monsters genomen en voor analyse bezorgd aan het Instituut voor Tropische Geneeskunde te Antwerpen.

De tracering van de producten leidde tot een groothandel die everzwijnenvlees gekocht had uit Spanje en dat geleverd had aan verschillende restaurants. De groothandel is direct overgegaan tot het uit de handel nemen en het terugroepen van het everzwijnenvlees bij zijn klanten, de restaurants.

### Over trichinellose

Trichinella of rondworm is een parasiet die kan voorkomen in rauw varkensvlees, rauw paardenvlees of rauw vlees van everzwijnen. De larven in het besmette vlees komen vrij in de maag. In de darm ontwikkelen ze zich tot volwassen wormen die op hun beurt nieuwe larven produceren. Deze kruipen door de darmwand en geraken zo via het lymfe- en bloedvatstelsel verspreid in het lichaam. Zo kunnen ze meerdere organen aantasten. De ernst van de aandoening wordt bepaald door het aantal geconsumeerde larven. Bij sommige patiënten is de besmetting zeer mild, maar soms verloopt ze veel ernstiger en in zeldzame gevallen kan de patiënt sterven. De verschijnselen zijn buikpijn, misselijkheid, koorts en diarree gedurende een tweetal weken. Na verloop van tijd treedt oedeem, jeuk, koorts en chronische spierpijn op. De tijd die verloopt tussen de besmetting en het optreden van symptomen kan 1 tot 45 dagen bedragen, met een gemiddelde van 10 tot 14 dagen. Personen die zich onwel voelen na het eten van everzwijn wordt ten stelligste aangeraden hun huisarts te raadplegen.

Het FAVV raadt de consumenten aan het vlees goed te doorbakken om de larve van de parasiet te doden. Goed verhit everzwijnenvlees – de rose kleur moet volledig verdwenen zijn – vormt geen enkel risico.

### Situatie in België

In België voert het Voedselagentschap nauwgezette controles uit op het voorkomen van deze parasiet. In het geval van everzwijnen moet elk karkas of het nu verkocht wordt aan een particulier of aan een wildverwerkingsbedrijf gecontroleerd worden op Trichinen. Het is van 2012 geleden dat er nog larven in everzwijnen werden teruggevonden. Elk aangetast karkas wordt direct vernietigd. Deze testen worden ook sterk aangeraden voor dieren die dienen voor de eigen consumptie van de jagers. Het laatste geval van trichinellose dateert van 1978 en kwam voor in een familie die zelf everzwijnen kweekte.

## Hoe zit het met sushi in België?



### Een beetje geschiedenis

Het woord Sushi is Japans en is samengesteld uit "SU" (azijn) en "SHI" (rijst). Oorspronkelijk was deze mengeling van vis en rijst een bewaarmethode waarvan de eerste schriftelijke vermeldingen teruglopen tot de tweede eeuw na Christus, in China. De Chinese vissers legden in een kruik opeenvolgende lagen rijst en vis. Deze kruiken werden dan afgesloten en verzegeld en konden zo verschillende jaren bewaard worden. Door het gisten van de rijst werd melkzuur gevormd waardoor de vis langer houdbaar werd. Daardoor konden ook mensen die verder landinwaarts woonden genieten van visserijproducten. Rond de achtste eeuw namen de Japanners deze techniek over en lieten ze evolueren tot de sushi zoals we die vandaag overal ter wereld kennen.

Aangezien deze delicatessen met rauwe vis wordt gemaakt zijn strenge hygiëneregels noodzakelijk. Als deze regels niet in alle stadia van de voedselketen strikt worden toegepast, bestaat bij het eten van rauwe vis immers een risico op voedselvergiftiging. Er kunnen zich dan bacteriën zoals Salmonella, E.coli, Stafylokokken en Listeria monocytogenes ontwikkelen die ziekten kunnen veroorzaken die we als consument liever niet oplopen...

### Een gerichte controle met (bijna) perfecte resultaten!

In de loop van de maand oktober heeft het Voedselagentschap een gerichte controleactie uitgevoerd naar de microbiologische kwaliteit van sushi. Verspreid over het hele grondgebied werden zo'n 110 monsters genomen, die een goed zicht geven op hoe het met dit exotisch product gesteld is in ons land.

De monsters werden genomen in de distributiesector en in horecazaken. De sushi werd direct in een steriele verpakking gedaan (als ze niet voorverpakt was) en in een koelbox geplaatst voorzien van koelelementen die de temperatuur op die van smeltend ijs hielden (tussen 0 en 4°C). In de koelbox zat ook een datalogger waardoor de temperatuur tijdens het transport naar het labo gecontroleerd kon worden. Na aankomst in het labo werden de analyses direct opgestart.

Na twee weken actie was de balans duidelijk positief: 99 % van de onderzochte monsters voldeden aan de microbiologische normen opgelegd door de Europese wetgeving (Reglement EU 2073/2005 en 1441/2007).

In één enkel monster werd een hoger gehalte aan E. coli aangetroffen dan de norm voorschrijft, maar dit was geen ziekteverwekker. Het betrokken bedrijf kreeg een officiële verwittiging waarin het werd aangemaand zijn autocontrolesysteem aan te passen en zo de algemene hygiëne, de kwaliteit van zijn basisproducten, zijn opslag en distributie te verbeteren.

# Nieuwe etiketten voor voedingsmiddelen en vermelding van allergenen voor niet-voorverpakte eetwaren

Sinds 13 december 2014 moeten de etiketten op voedingsmiddelen de consument duidelijke, volledige en meer leesbare informatie verstrekken. Bovendien moeten alle handelaars die niet-voorverpakte eetwaren verkopen, de consument kunnen informeren over de aanwezigheid van allergenen in hun producten.

De Europese Unie versterkt vanaf 13 december 2014 de regels voor de etikettering van voedingsmiddelen. Een nieuwe verordening vervangt de Belgische reglementering en breidt de huidige etiketteringsregels uit.

## Allergenen

Daarenboven wordt de aangifte van de belangrijkste allergenen verplicht voor niet-voorverpakte voedingswaren, met inbegrip van eetwaren verkocht in de horeca, in slagerijen, bakkerijen, schoolrefters, ... De basisregel komt erop neer dat deze informatie op vraag van de consument onmiddellijk beschikbaar moet zijn. Deze informatie moet schriftelijk worden meegedeeld, maar kan onder bepaalde omstandigheden ook mondeling gegeven worden.

Ook op de etiketten wordt aan allergenen bijzondere aandacht geschonken. Allergenen moeten al geruime tijd vermeld worden op voorverpakte voedingsmiddelen, maar deze informatie moet nu duidelijk apart van de rest van de lijst met ingrediënten aangegeven worden, bijvoorbeeld door het gebruik van een andere letterkleur of een andere typografie.



## Nieuwe etiketteringsregels

De leesbaarheid van de etiketten wordt verbeterd door een minimale lettergrootte vast te leggen: de hoogte van een letter moet minimum 1,2 mm zijn of 0,9 mm voor verpakkingen waarvan de grootste zijde kleiner is dan 80 cm<sup>2</sup>.

De verkoop van voedingsmiddelen via internet wordt eveneens beter omkaderd. Wanneer een voorverpakt voedingsmiddel op afstand wordt verkocht, moet de belangrijkste verplichte informatie (ingrediënten, allergenen, ...) vóór verkoop worden meegedeeld, bijvoorbeeld op de website.

Wat plantaardige oliën en vetten betreft, moet de precieze oorsprong in de lijst met ingrediënten worden vermeld, bijvoorbeeld koolzaadolie, palmolie, ...

De vermelding van het land van oorsprong was al verplicht voor rundvlees en vanaf 1 april 2015 is dit ook het geval voor vers, gekoeld of ingevroren (niet-bewerkt) vlees van varkens, schapen, geiten of gevogelte.

De etikettering van de voedingswaarde is vanaf eind 2016 verplicht voor de meeste voorverpakte eetwaren. Het betreft de vermelding van de energieke waarde alsook van het vetgehalte, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suikers, eiwitten en zout. Om verwarring te vermijden, wordt natrium als 'zout' vermeld. Als de verpakking al een voedingswaarde-etiket bevat, dan moet dit vanaf 13 december worden aangepast aan de nieuwe bepalingen.

Voor alcoholische dranken (> 1.2 % alcohol) blijven de vermelding van de voedingswaarde en de lijst met ingrediënten facultatief. Maar als de voedingswaarde vrijwillig wordt weergegeven, mag ze beperkt worden tot de vermelding van de calorieën.

De invriesdatum zal op verpakkingen van diepgevroren vlees (vb. koteletten), bereidingen van diepgevroren vlees (vb. worst) of niet-bewerkte ingevroren visproducten (vb. visfilets, schaaldieren) moeten worden aangegeven.

Voor met ijs bedekte eetwaren (vb. diepgevroren scampi in een ijslaag) moet voortaan de nettohoeveelheid worden aangegeven, zonder het gewicht van het ijs.

## Informatie en toezicht

De sector is al lang op de hoogte van al deze veranderingen. Producten die vóór 13 december in de handel werden gebracht maar nog niet conform de nieuwe bepalingen zijn, mogen worden verkocht zolang de voorraad strekt.

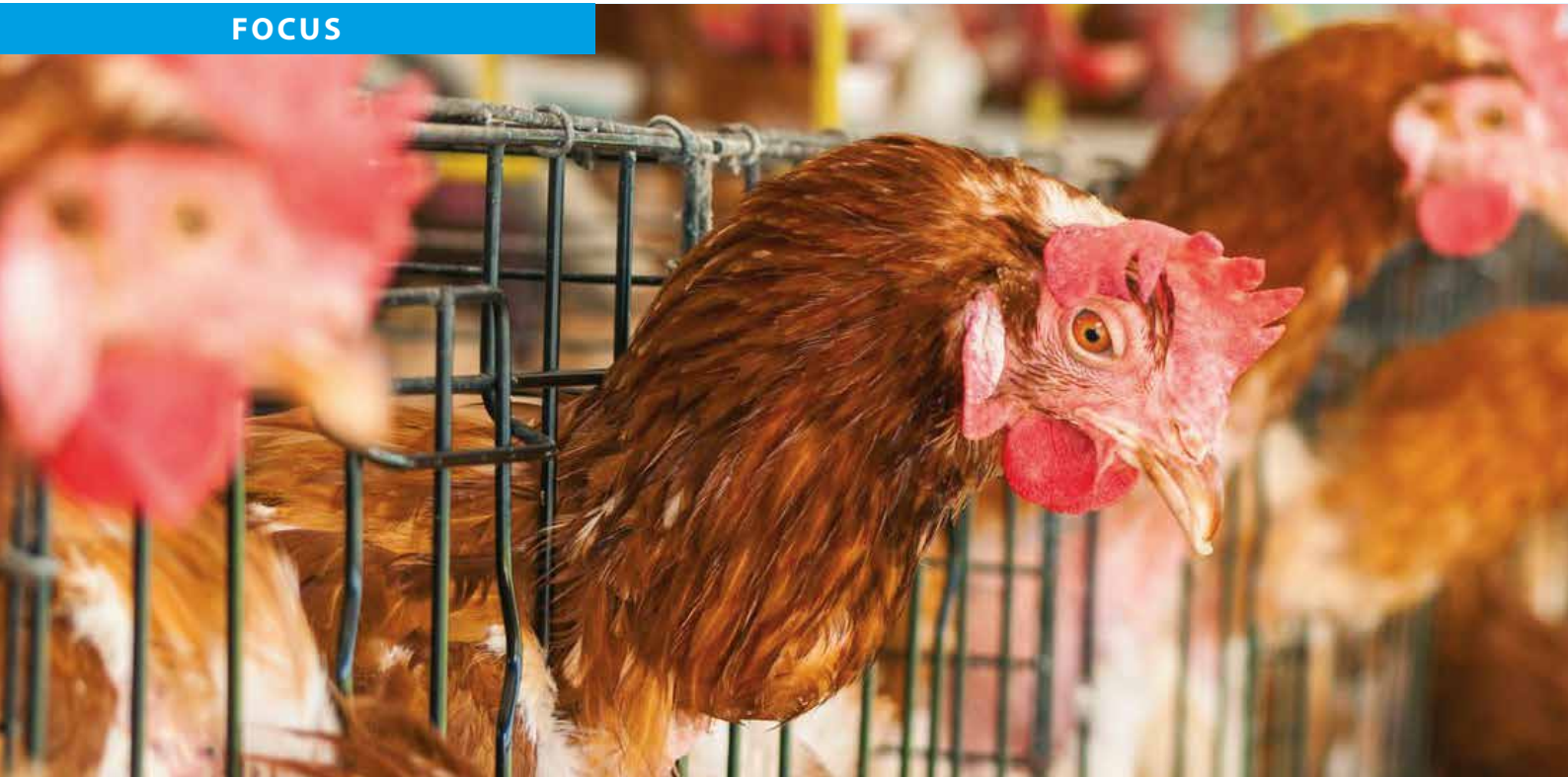
Het toezicht op de naleving van deze bepalingen valt onder de bevoegdheid van het FAVV en van de Economische Inspectie van de FOD Economie.

Link naar de EU-verordening

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/consumers/product\\_labelling\\_and\\_packaging/coo019\\_nl.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/coo019_nl.htm)

### Bron:

FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie en FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu



## Geen vogelgriep in België

Sinds begin november werden 9 uitbraken van hoogpathogene vogelgriep vastgesteld in de Europese Unie, waarvan 5 in Nederland (4 legkippenbedrijven en 1 eendenbedrijf), 2 in Duitsland (kalkoenenbedrijven), 1 in Engeland (een eendenbedrijf) en 1 in Italië (een kalkoenenbedrijf).

Op deze 9 pluimveebedrijven werd een virus van de stam H5N8 geïdentificeerd (zie kaderstukje "Vogels met griep"). Dit virus circuleert reeds ettelijke jaren in Zuidoost Azië en heeft sinds einde 2013 heel wat uitbraken veroorzaakt in Japan, Zuid-Korea en China. Dit virus is ook bij wilde vogels aangetroffen; het is dus waarschijnlijk dat trekvogels het virus naar Europa hebben gebracht.

Er zijn voor dit type virus tot op heden nog geen gevallen van besmetting bij de mens vastgesteld.

### Maatregelen

Als gevolg van deze uitbraken, heeft het FAVV beslist om de preventieve maatregelen te versterken en een periode van verhoogd risico af te kondigen.

Zo moeten professionele pluimveehouders hun dieren op stal laten (ophokken), mogen de dieren niet buiten gevoerd worden om contact met wilde vogels te vermijden en zijn tentoonstellingen en markten aan strengere regels onderworpen.

Alle maatregelen kan u inkijken op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Dierlijke productie > Dieren > Diergezondheid > Vogelgriep.

Bovendien raadt het FAVV alle hobbyhouders sterk aan om eveneens hun pluimvee op te hokken of zodanig af te schermen dat contact met wilde vogels vermeden wordt. Het ophokken / afschermen van pluimvee heeft als doel het contact met wilde vogels en dus ook trekvogels te vermijden. In heel België geldt nu ook voor hobbyisten dat zij, zoals in de gevoelige natuurgebieden, hun dieren niet mogen drinken met onbehandeld oppervlaktewater en ze moeten voederen afgeschermd van wilde vogels. In de gevoelige natuurgebieden moeten eenden en ganzen gescheiden worden van ander pluimvee.





### Is het eten van kip of eieren veilig?

Belangrijk om weten is dat er tot nog toe geen vogelgriep is in ons land, de eieren en kipfilets in onze winkels zijn dus afkomstig van gezonde dieren en kunnen veilig geconsumeerd worden. Daarnaast is het ook niet mogelijk dat zieke dieren of producten van besmette pluimveebedrijven in de voedselketen terecht komen. Transporten afkomstig uit besmet gebied moeten aan bepaalde voorwaarden voldoen. Dit houdt ondermeer in dat het gaat om 1 op 1 vervoer (1 plaats van oorsprong, 1 plaats van bestemming en 1 vrachtwagen). De vrachtwagen moet na afloop van het vervoer ook ontsmet worden.

Uit voorzorg wordt wel aangeraden om pluimveevlees en -producten voldoende te verhitten (>70°C).

### Vogels met griep?

Vogelgriep (of aviaire influenza) is een virusziekte waaraan bijna alle vogelsoorten gevoelig zijn. Het virus is erg besmettelijk bij deze dieren en de mate waarin ze ziek worden hangt af van de "stam". Er zijn stammen die als weinig ziekteverwekkend beschouwd worden, terwijl andere heel ziekteverwekkend (hoogpathogeen) en heel dodelijk zijn voor vogels. Het H5N8 virus dat werd aangetroffen in Nederland, is zo'n hoogpathogeen virus.

### Verspreiding

Besmetting van pluimvee kan plaatsvinden via direct contact met zieke dieren, of door blootstelling aan besmet materiaal, zoals mest of vuile kratten. Ook via de lucht is indirecte besmetting mogelijk, zij het alleen over relatief korte afstand. Wilde watervogels zijn vaak virusdragers, zonder dat zij zichtbaar ziek zijn. Mest van deze dieren kan ongemerkt in de stal worden gebracht (via vuile schoenen bijvoorbeeld) en zo een besmetting bij pluimvee veroorzaken.

### Pluimvee

Onder pluimvee wordt verstaan: alle in gevangenschap gefokte of gehouden vogels voor de productie van vlees of consumptie-eieren, voor de productie van andere producten, voor het uitzetten in het wild of voor het kweken van deze soorten en categorieën vogels.

### Symptomen bij pluimvee

De voornaamste symptomen bij pluimvee zijn:

- ademhalingsproblemen, sinusitis, tranende ogen, opgezwollen kop met dikke en blauwe kam en lellen;
- een gebrekkige eetlust (minder voeder- en wateropname);
- sterfte (meer dan 3 % bij laagpathogene stammen, tot 100 % bij hoogpathogenen).

Doordat het virus zich zo snel kan verspreiden zijn strenge maatregelen nodig wanneer het ergens wordt aangetroffen. Een vogelgriep-epidemie veroorzaakt immers veel dierenleed en kan enorme economische gevolgen hebben voor de pluimveesector.

## Op de kerstmarkt



### Wat je moet weten als je voedingswaren verkoopt (of uitdeelt) op de kerstmarkt.

Je staat met je vereniging op de kerstmarkt met een kraampje waar je pannenkoeken verkoopt of glühwein schenkt? Weet dan dat je enkele regels moet volgen. Lees dus vooral verder...

### Moet je geregistreerd zijn bij of een toelating hebben van het FAVV?

Als je maar af en toe voedingsmiddelen verkoopt word je beschouwd als "gelegenheidsverkoper". Als gelegenheidsverkopers moet je niet geregistreerd zijn bij het FAVV wanneer je aan volgende voorwaarden voldoet:

- je vereniging of organisatie heeft geen winstgevend doel (de activiteit op zich mag wel winstgevend zijn) en
- de medewerkers krijgen geen enkele bezoldiging en
- je houdt maximum 5 dergelijke activiteiten per jaar die samen niet langer dan 10 dagen mogen duren.

Voldoe je niet aan deze 3 voorwaarden dan word je niet beschouwd als gelegenheidsverkoper en moet je een registratie of toelating hebben. Deze vraag je aan bij de Provinciale Controle-Eenheid (PCE) van je provincie. De coördinaten van de PCE's vind je op onze website: [www.favv.be/PCE/](http://www.favv.be/PCE/).

## Hygiëneregels

Ook al moet je geen toelating van het FAVV hebben, je bent verantwoordelijk voor hetgeen je verkoopt of uitdeelt en je moet voldoen aan een aantal wettelijke verplichtingen.

### Persoonlijke hygiëne

Zorg er voor dat...

- je kledij aangepast en proper is;
- je haren netjes zijn (lange haren samengebonden);
- je je handen wast na elk toiletbezoek, bij de start van het werk of als je vuil materiaal hebt aangeraakt;
- je wondjes aan handen en armen verzorgt en afdekt met een pleister;
- je handen en onderarmen proper zijn (propere, korte nagels, geen nagellak of juwelen);
- er niet gerookt wordt.

### Hygiëne van het verkooppunt

Je stand, wagen, kraam, ... moet goed uitgerust zijn om proper te kunnen werken. Voorzie daarom:

- een plaats waar je je handen kan wassen met stromend drinkbaar water (eventueel jerrycan met kraantje), vloeibare handzeep en papier voor éénmalig gebruik om je handen af te drogen (geen handdoek);

- dat oppervlakken die in aanraking komen met voedingsmiddelen goed afwasbaar en proper zijn;
- een afsluitbare afvalbak; zorg ervoor dat het afval de voedingsmiddelen niet kan bevuilen;
- goed werkende koelkasten of diepvriezers voorzien van een duidelijk af te lezen thermometer, wanneer de bewaring van het voedsel dit vereist.

### Waar je nog meer op moet letten

- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelkasten, koeltogen, diepvriezers, warmhoudkasten, bain-maries,... De wettelijke bewaartemperaturen voor verschillende voedingsmiddelen vind je in de tabel hieronder.
- Ontdooi voedingsmiddelen onder aangepaste omstandigheden (in een gekoelde ruimte of in de microgolf). Zeker niet ontdooien bij kamertemperatuur!
- Een bain-marie dient om warm te houden, niet om op te warmen. Plaats dus enkel reeds verwarmde producten in de bain-marie.
- Vervang regelmatig frituurolie of -vet. De temperatuur van het vet/olie mag niet hoger dan 180°C zijn.
- Gebruik enkel verpakkingsmateriaal dat geschikt is voor voedingsmiddelen, herkenbaar aan dit teken:



### Bewaartemperaturen voor verschillende soorten voedingswaren

Vers vlees	max. 7 °C
Gehakt ( incl. bereid gehakt)	max. 4 °C
Vers gevogeltevlees	max. 4 °C
Verse vis	temperatuur van smeltend ijs (max. 4°C)
Gerookte vis	max. 4 °C
Te koelen voedingsmiddelen (belegde broodjes, koude schotels, koffiekoeken met banketbakkersroom, worstenbroodjes)	max. 7 °C
Andere te koelen voedingsmiddelen	temperatuur aangegeven op de verpakking
Warme gerechten (bain marie)	min. 60 °C
Frituurolie of -vet	max. 180 °C
Diepgevroren voedingsmiddelen	-18 °C of kouder
Schepijs	-9°C of kouder
Softijs	-5°C of kouder

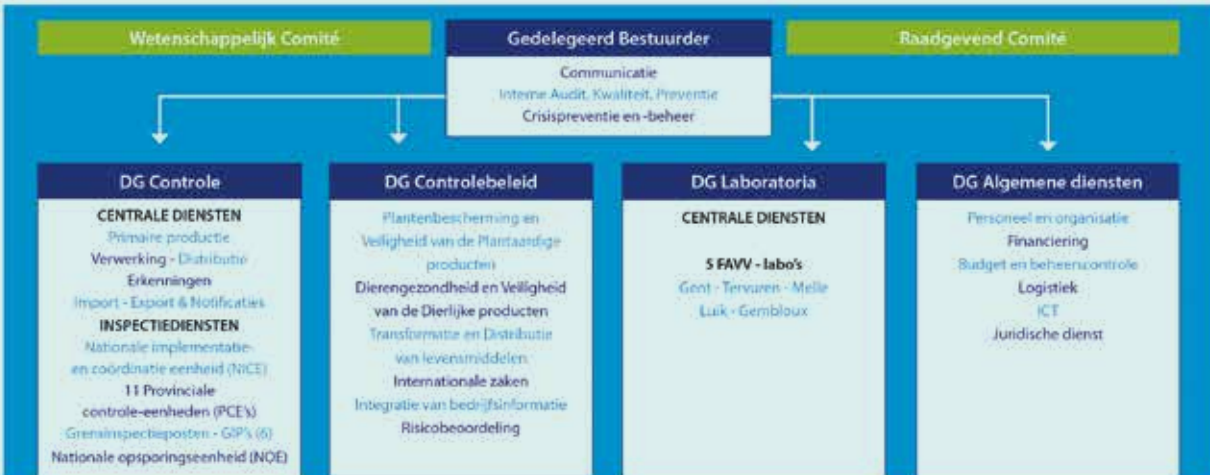


# Het FAVV in een notedop



Parastatale A opgericht bij wet van 4 februari 2000

Missie: te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van het voedsel met het doel de gezondheid van de consumenten, dieren en planten te beschermen



Externe partners:	Dierenartsen met opdracht (equivalent van 390 FTE)	Netwerk van 52 externe laboratoria en 9 referentielaboratoria
	DGZ/ARSA; verbonden voor dierenziektenbestrijding	Wetenschappelijke instellingen waaronder CODA en WIV
	Diverse federale en regionale overheden	

Totaal aantal operatoren met een beroepsactiviteit: 146.000 (20.674 met een gevalideerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten)

**Jaarlijks activiteiten (algerond)**

Uitgevoerde missies	120.000	Missies met checklists	54.000
Gecontroleerde operatoren	70.000	Gecontroleerde items (checklists)	190.000
Monsternames	70.000	% conform (checklists)	87%
Uitgevoerde analyses	170.000	% conforme analyses	97%
Afgeleverde certificaten	220.000	Gecontroleerde zendingen bij invoer	50.000
RASFF meldingen behandeld	390	Behandeling nationale meldingen	550
Productterugroepingen	50	Klachten operatoren	120
Klachten consument	4.000	Vragen consumenten	4.000
Processen verbaal	5.000	Administratieve boetes	2,9 mio €
Vormingssessies voor operatoren	300	Deelnemers opleidingen	10.000
Vergadering Raadgevend Comité	8	Adviezen Wetenschappelijk Comité	30
Buitenlandse missies ontvangen	10		



## Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - december 2014

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