

The Food Agency at the service of the consumer and the society



Welke controles kan het FAVV uitvoeren bij uw bakker, slager, restaurant,...?

Afterparty

Bereiding van maaltijden thuis en verkoop via internet of sociale media



Weetjes



Welke controles kan het FAVV uitvoeren bij uw bakker, slager, restaurant,...?



Afterparty - recepten



Bereiding van maaltijden thuis en verkoop via internet of sociale media



Reportage Agribex 8 - 12 december 2015



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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

Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks

Abonnementen

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

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans,
Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer,
Dorien Van Geert, Gert Van Kerckhove

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding.
Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons.
Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst.

www.favv.be



Beste lezer,

Ook in 2016 staat het FAVV ten dienste van de consument en de maatschappij!

In dit eerste nummer laten wij u alvast zien hoe het Agentschap uw bakker, slager of restaurant controleert en geven we enkele tips over hoe u kunt omgaan met restjes om voedselverspilling te voorkomen, met enkele restjes-recepten. Verder besteden we aandacht aan de bereiding van maaltijden thuis en de verkoop ervan via internet of sociale media (en ook verkoop ter plaatse...), en de regels waaraan deze "thuis-chefkoks" moeten voldoen.

In een volgende nieuwsbrief besteden we o.a. aandacht aan "restrestjes".

De redactie wenst u een aangename lectuur en een gelukkig en voorspoedig nieuw jaar!



Het FAVV informeert u op maat!

Wenst u selectief en systematisch op de hoogte te blijven van informatie die recent op onze website werd geplaatst?

Bijvoorbeeld over productterugroepingen, waarschuwingen voor allergenen, nieuwe publicaties, persberichten, ... ?

Heel eenvoudig: teken in voor onze "on-line newsletter".

Dan wordt u per mail verwittigd van zodra er iets nieuws verschenen is over de onderwerpen die u hebt gekozen.

Surf naar www.favv.be en klik op "Newsletter" (onderaan de rechterkolom).



Nieuwe website voor het Wetenschappelijk Comité van het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan van het FAVV dat onafhankelijk wetenschappelijk advies verschaft met betrekking tot de risicobeoordeling en het risicobeheer in de voedselketen. De adviezen en persmededelingen vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité.

Omwille van een grotere transparantie voor de buitenwereld en om deze onafhankelijkheid nog meer te benadrukken zal vanaf 2016 de website van het Comité een aparte plaats innemen op de website van het FAVV. Ze heeft ook een nieuwe 'look' gekregen.

Sommige van die adviezen zijn voor een specifiek doelpubliek bestemd, maar andere spreken ook een breder publiek aan en kunnen ook u als consument interesseren.

Zo kan u bijvoorbeeld de microbiologische risico's ontdekken van belegde broodjes die niet gekoeld bewaard worden (advies 10-2015), de risico's bij het invriezen van voedingswaren op hun uiterste consumptiedatum (advies 05-2015), het risico van de consumptie van zuivelproducten op basis van rauwe melk (advies 02-2015), enz.

Meer weten?

<http://www.favv-afscs.be/wetenschappelijkcomité/default.asp>



Businessplan 2015-2017 nu ook als website!

De strategie van het FAVV wordt vastgelegd in businessplannen die een periode van 3 jaar bestrijken. Het laatste Businessplan, dat voor 2015 tot 2017, werd in navolging van het Activiteitenverslag 2014 ook opgevat als volwaardige webpagina's en is niet langer beschikbaar onder gedrukte vorm.

Dit is een bewuste keuze uit respect voor duurzaamheid en om meer transparantie te bieden.

Neem er gerust eens een kijkje als u wil weten waar het FAVV de komende jaren naartoe wil!

<http://www.favv.be/businessplan-nl/2015-2017/>



Publicaties: twee nieuwe versies

Twee publicaties van het FAVV kregen recent een update wegens een wijziging van de reglementering.

“Aankopen in groep - Wat mag en wat kan niet?”

In deze brochure vindt u alles wat u moet weten als u zich organiseert om in groep aankopen te doen. Deze gewijzigde versie biedt meer duidelijkheid over de regels waaraan u moet voldoen om geen registratie of toelating van het FAVV nodig te hebben

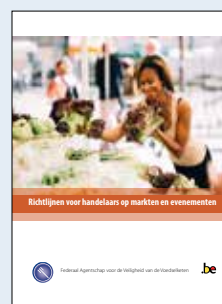
Zie : www.favv.be > Consumenten > Publicaties > Aankopen in groep: Wat mag en wat kan niet?



“Richtlijnen voor handelaars op markten en evenementen”

Deze brochure legt op een praktische wijze uit, hoe handelaars voor markten en evenementen de wetgeving moeten respecteren om de voedselveiligheid te garanderen. In deze laatste versie werd ook de informatieplicht voor allergenen opgenomen.

Zie: www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Richtlijnen voor handelaars op markten en evenementen



Welke controles kan het FAVV uitvoeren bij uw bakker, slag

Sinds zijn ontstaan in 2000 controleert het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen de hele keten, van riek tot vork. De meeste consumenten, zelfstandigen en bedrijven kennen het FAVV intussen van naam, maar zijn werking is minder bekend. Nochtans wordt heel wat informatie ter beschikking gesteld via de website van het FAVV www.favv.be. Toch blijven er heel wat misverstanden bestaan over het verloop van de controles.



Elk bedrijf in de voedselketen moet bij het FAVV gekend zijn en wordt systematisch en volgens een vooraf bepaalde frequentie door het Agentschap gecontroleerd.

Dit noemt men een **inspectie** en hiervoor wordt gebruik gemaakt van een **checklist** om op een objectieve manier alle te controleren punten te evalueren. Aan elk te controleren punt wordt een bepaalde weging gegeven. Deze **checklists** zijn vrij in te kijken op de website van het Agentschap, www.favv.be/checklists-nl/.

De bedrijven kunnen daardoor op voorhand weten waarop ze gecontroleerd worden en welk belang aan elk te controleren punt = weging gegeven wordt. Daarnaast hebben ze nog hulpmiddelen ter beschikking, bijvoorbeeldde brochure "De weg naar een feilloze FAVV-controle" www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > De weg naar een feilloze FAVV-controle.

Tijdens een controle kunnen ook **monsters** genomen worden die voor analyses naar een laboratorium worden gestuurd.

Het gebeurt ook dat een controleur naar een bedrijf gaat met een **specifieke onderzoeksopdracht, "andere" genoemd in het schema**, bijvoorbeeld omwille van een Europese waarschuwing, een collectieve voedselvergiftiging, een incident in de voedselketen, een onregelmatigheid bij de import of export van een product of na een klacht van een consument.

Als een controleur zich naar een bedrijf begeeft voor een inspectie, een monstername of een specifieke onderzoeksopdracht dan wordt dit een **MISSIE** genoemd.

er, restaurant,...?

Het eindresultaat kan ofwel **goed = conform** 👍 (gunstig, met of zonder opmerkingen) zijn, tot tevredenheid van iedereen, of **niet goed = non-conform** 👎 (ongunstig). In dit laatste geval moeten er maatregelen getroffen worden.

Die kunnen gaan van een waarschuwing tot een PV, een inbeslagname van een product, een tijdelijke sluiting wanneer de situatie dit vereist en de gezondheid van de consumenten in het gedrang komt en bij zeer hardleerse operatoren kan zelfs een intrekking van erkenning of toelating overwogen worden. Na elk minder goed resultaat volgt er steeds een betalende **hercontrole** en dit tot alles in orde is.

Op lange termijn gebeuren er ook **opvolgingscontroles** om na te gaan of het bedrijf niet hervalt en in orde blijft. Ook na een non-conform resultaat van een monsterneming worden maatregelen getroffen: oa bij een gevaar voor de consument kan worden overgegaan tot een recall, een vernietiging van alle producten van het zelfde lot, een herziening van de werkwijze enz...

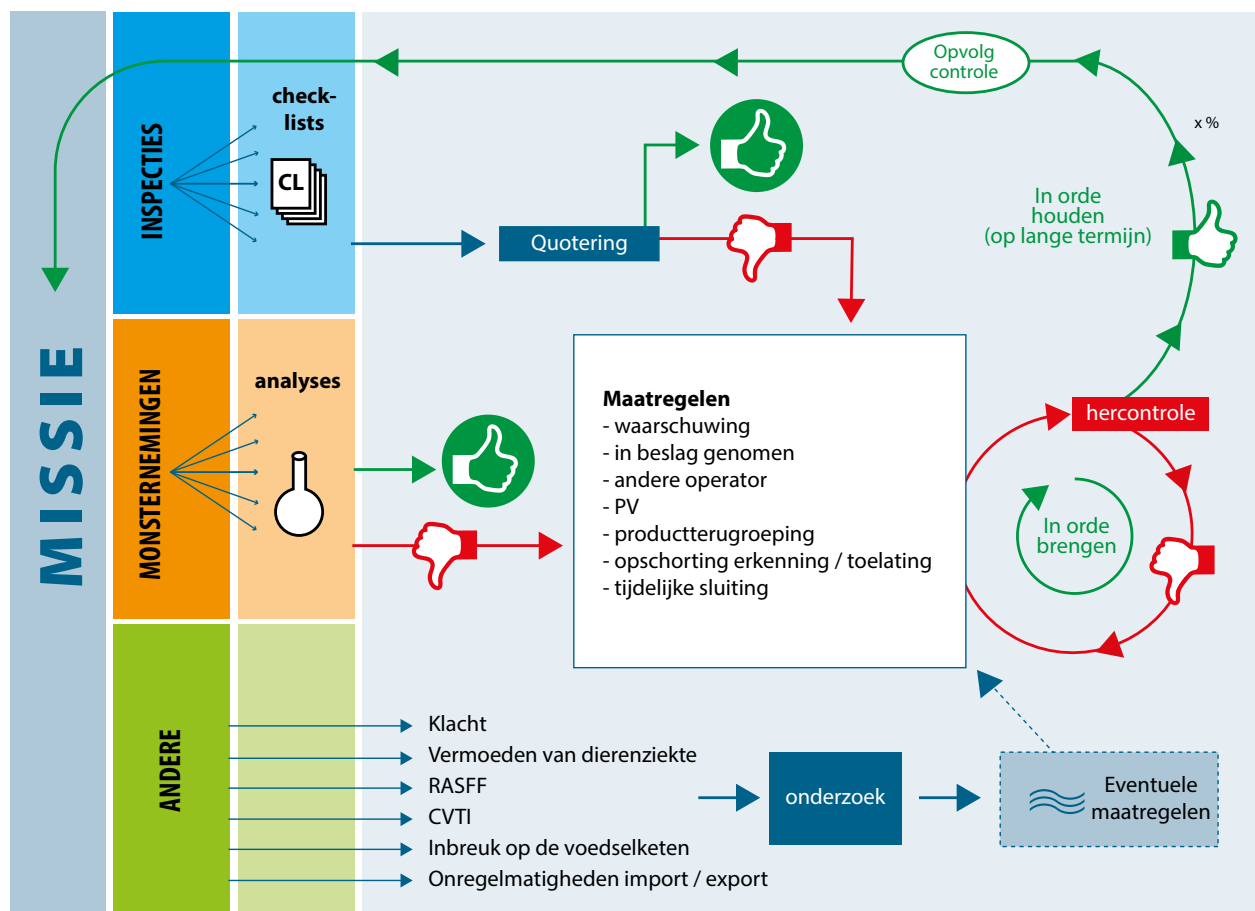
Na specifieke onderzoeksopdrachten kunnen er ook eventueel maatregelen getroffen worden.

Op het einde van elke controle zal de controleur met de operator alle gecontroleerde punten overlopen en in het bijzonder de ongunstige punten toelichten.

Elke controle veronderstelt het wederzijdse respect van beide partijen, de gecontroleerde en de controleur. De controleur die de onderneming bezoekt, heeft zich ertoe verbonden, blijk te geven van integriteit en objectiviteit.

Hij heeft het **charter van de controleur** ondertekend: www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties > Varia > Charter van de inspecteur en de controleur.

Meer info over de activiteiten van het FAVV vindt u in ons activiteitenverslag: www.favv.be/activiteitenverslag/2014/



Afterparty



Na een feestmaal blijven er, naast mooie herinneringen, vaak ook nog heel wat restjes over. En wat doe je daarmee? Er wordt nog altijd veel te veel weggegooid. Dit artikel geeft enkele ideeetjes om die restjes op een voedselveilige manier te hergebruiken.

In Nederland hebben ze een prachtig woord voor het hergebruik van voedingsrestjes: "Kliekjesdag". Een dag waarop je kookt met overschotjes. In België houden we het op "restjesdag".

Belangrijk is dat het eten niet té lang op tafel blijft staan als je van plan bent om de restjes nog te hergebruiken. Zet de overschot zo snel mogelijk in de koelkast of vries ze in.

Bereid vlees kan 2 tot 3 dagen in de koelkast worden bewaard. Klaarge-
maakte vis kan maar 1 tot 2 dagen in de koelkast. Bereide vlees- en vis-
gerechtten kunnen tot 6 maanden in de diepvriezer bewaard worden.

Als je de restjes verwerkt en opnieuw verwarmt, laat ze dan goed door-
warmen zodat alle bacteriën worden vernietigd. De overschotjes die je
hergebruikt hebt, kun je wel geen derde keer meer gebruiken, er zijn
grenzen aan de recyclage...

Fruit kan perfect ingevroren worden om er later een lekkere smoothie
van te maken. Restjes van groenten kunnen verwerkt worden in een
lekkere soep. Overschot van oud brood kan je laten drogen. Stop het
gedroogd brood daarna even in de blender om broodkruim te maken.
Of maak er broodpudding van. Of een luxe-croque-monsieur met een
restje gerookte zalm en geitenkaas.

Meestal hebben we ter decoratie van onze feestmenu's maar enkele
takjes van het bosje kruiden nodig. Wat doen we met de overschot?
Vries ze in. De vorm zal wel verdwijnen maar de smaak blijft bewaard.
Of droog ze in een builtje.

Met de overschot aan pasta en rijst kan je een lekkere koude salade
maken of een ovenschotel met de restjes vlees, vis of gevogelte.

De combinaties zijn eindeloos: van een wok tot een quiche of gewoon
een opgewerkte omelet op zijn Spaans (Tortilla) of Italiaans (Frittata).

Afterparty - recepten

Fritatta met restjes

Voor 4 personen

- 6 eieren
- restje room
- restje kaas – gemalen of geschraapt
- restjes groenten (in kleine stukjes gesneden)
- champignons fijn gesneden
- rest van aardappeltjes
- rest van vlees (kan kip zijn, ham, of kalkoen)

Bereiding

Kluts de eieren samen met de room. Kruiden met peper en zout.

Warm een anti-aanbakpan op met een beetje olijfolie en bak daarin de groentjes aan (indien ze nog rauw zouden zijn).

Bak de aardappeltjes en het vlees even mee, giet daarna het ei-roommengsel erover en laat het op een zacht vuurtje gaar worden.

Strooi de kaas er als laatste op. Zet het vuur niet te hoog en laat het ei zachtjes stollen tot een mooi geheel.



Rijstschotel

- overschotjes van gekookte rijst
- restjes groenten en vlees of vis
- kruiden (peper, zout, paprika, look, chilikruiden)
- twee eieren geklutst

Maak met de overschot van rijst je eigen nasi!

Bak of wok daarvoor de restjes groenten, vlees of vis aan en voeg de overschot van rijst toe. Voeg om het wat smeùiger te maken eventueel nog wat olijfolie en/of wat soyasaus toe.

Goed kruiden. Doe eventueel helemaal op het einde de rauwe eieren erbij en roerbak ze mee met het rijstmengsel.



Bereiding van maaltijden thuis en verkoop via internet of

Op internet duikt de laatste maanden een nieuwe trend op: het samenstellen van huisbereide maaltijden en het aanbieden ervan voor verkoop op websites of op sociale media. In enkele klikken kan u zo online de maaltijd van uw keuze bestellen en naar uw "chefkok" gaan om de bestelde maaltijd mee te nemen of ter plaatse op te eten. Het is een middel voor die "chefkoks" om hun passie te delen, om sociale banden te smeden of om een nieuw commercieel concept uit te proberen.

Dit soort activiteiten moet uiteraard onder de juiste voorwaarden qua hygiëne en infrastructuur gebeuren, zodat de klanten de maaltijden zonder gevaar kunnen consumeren. En wat velen misschien niet weten: zoals voor iedere activiteit in de voedselketen, moeten die "nieuwe chefkoks" ook een toelating van het FAVV hebben. Ze worden immers beschouwd als "operatoren in de voedselketen".

Er bestaat wel een uitzondering voor verenigingen of organisaties die handelen zonder winstoogmerk of in het algemeen belang, die een activiteit uitsluitend niet-bezoldigd maximum 5 keer per jaar en voor een duur van maximaal 10 dagen uitoefenen.

De "chefkoks" moeten zich dan ook, vóór de start van hun activiteit, registreren bij het FAVV als *traiteur* of, in geval van consumptie ter plaatse, als *uitbater van een eetgelegenheden*, en een toelating bij het Agentschap aanvragen. Meer informatie over de beschrijving van de activiteit "traiteur / eetgelegenheden" vindt u op onze website: www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie > Activiteitenlijst FAVV > Activiteiten fiches.

Hoe zich registreren bij het FAVV?

Vul het formulier in dat beschikbaar is op de website van het Agentschap (www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie > Model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning) stuur het naar de provinciale controle-eenheid van de provincie waarin de activiteit zal worden uitgeoefend.

Let op: u moet ingeschreven zijn bij de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO) om een ondernemingsnummer en vestigingseenheidsnummer te verkrijgen. Die hebt u nodig om het formulier te kunnen invullen.



Informeer u als u dergelijke activiteit wil starten!

Alle informatie die u nodig hebt is beschikbaar op de website van het FAVV (www.favv.be > Professionelen).

• **Wetgeving**

- Wetgeving inzake hygiëne: Verordening 852/2004 bijlage II: preciseert alle regels inzake hygiëne met betrekking tot de infrastructuur, de uitrusting en de levensmiddelen: www.favv.be > Professionelen > Wetgeving > Hygiëne > Levensmiddelenhygiëne
- Wetgeving inzake etikettering: KB van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering > Wetgeving
- Wetgeving inzake autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Basiswetgeving van de autocontrole.

• **Autocontroleguides**

- Om u te doen begrijpen wat autocontrole betekent en wat concreet moet worden gedaan, hebben de beroepsorganisaties guides uitgewerkt die de invoering van autocontrolesystemen vergemakkelijken. Die zijn gratis beschikbaar op www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Guides > Sector business to consumer

• **Inspectiechecklisten**

- De bereiding van maaltijden thuis wordt, net als andere activiteiten, op systematische wijze gecontroleerd door het FAVV met een vastgestelde frequentie. Om zich vertrouwd te maken met die inspecties kan elke nieuwe "chefkok" de inspectiechecklist *DIS 2094* downloaden die wordt gebruikt door de medewerkers van het FAVV en zich zo een precies beeld vormen van de verschillende gecontroleerde punten: www.favv.be > Professionelen > Checklists "Inspecties" > Distributie.

• **Nog meer info:**

- De brochure "**De weg naar een feilloze FAVV-controle**": www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > De weg naar een feilloze FAVV-controle
- "**Quick Start Fiches**" autocontrole: www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Guides > Quick Start Fiches
- De video "**Hoe verloopt een controle in de horeca**": www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Audiovisuele publicaties > Hoe verloopt een controle in de horeca.

Meldpuntvraag van de maand

Wat geef ik mijn kind mee naar school als vieruurtje of voor zijn/haar verjaardag?

Wat kan en wat kan niet? Het is belangrijk dat er rond dit onderwerp duidelijke afspraken worden gemaakt tussen de schooldirectie, de ouders en de leerlingen. In sommige scholen is dit opgenomen in het schoolreglement. In bepaalde scholen is bijvoorbeeld chocolade niet toegelaten.

Bewaren - Tot op heden is er geen wettelijke verplichting om een koelkast te hebben op school of in de klas, maar dit wordt wel sterk aangeraden. Wanneer er wel een koelkast aanwezig is, moet die de aanbevolen temperatuur hebben (1-5°C).

Als de school een koelkast ter beschikking stelt voor de leerlingen, dan kan er een uitgebreid gamma aan vieruurtjes worden meegenomen zoals yoghurt of zelfgemaakte pudding. Deze zijn bij hogere temperaturen gevoelig voor bederf, en het is dus best om ze meteen na aankomst op school in de koelkast te plaatsen.

Als er voor de leerlingen geen koelkast voorhanden is, moeten de vieruurtjes of verjaardagstraktaties aangepast worden.

Mogelijke alternatieven zijn voedingsmiddelen die niet gekoeld moeten worden (zoals cake, snoepzakjes of snoeprepen). Ook fruit is een goed alternatief. Je hoeft het niet in de koelkast te bewaren en het bevat nog vitamines ook! Minder aanbevolen zijn chocomousse, tiramisu, gebak op basis van crème au beurre of verse room. Wens je dit toch mee te nemen, bespreek dit dan eerst met de leerkracht of er een mogelijkheid is om dit ergens koel te bewaren.

Je kan ook gebruik maken van koeltassen en koelelementen.

Hygiëne - Wanneer leerlingen zelfgemaakte tussendoortjes meebrengen, of wanneer er iets gemaakt wordt op school zelf, is het belangrijk om de hygiëneregels (bijvoorbeeld handen wassen en werken op een proper oppervlak met proper materiaal) en de aangeraden bewaarmethoden (respecteren van de koude keten en of warme keten, houdbaarheidsdata) te respecteren. Dit geldt zowel voor thuis als op school!

Naar goede twejaarlijkse gewoonte was het FAVV present met een stand op Agribex, de landbouwbeurs op de Heizel in Brussel. Zo'n 2000 mensen brachten gedurende die 6 dagen een bezoek op onze stand, waaronder Willy Borsus, federaal Minister van Landbouw en voogdijminister van het FAVV. De minister toonde zich bijzonder geïnteresseerd in de aandacht die het FAVV besteedt aan de ondersteuning van de kleine (hoeve)producenten. Onze brochure "Verwerking en verkoop op de hoeve" kon inderdaad op heel wat bijval rekenen bij de bezoekers.

Meer weten over deze publicatie? www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties > Verwerking en verkoop op de hoeve.



Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - januari 2016

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

Afgiftekantoor Brussel X
Erkenning: P910664



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE