



## Consumenten en voedselhygiëne

Zelf inmaken van voedingsmiddelen

Voedselverspilling

Focus op antibioticaresistentie

Hondsdolheid en reizen met gezelschapsdieren

- 03** Consumenten en voedselhygiëne
- 06** Zelf inmaken van voedingsmiddelen
- 07** Voedselverspilling
- 08** Focus op antibioticaresistentie
- 10** Hondsdolheid en reizen met gezelschapsdieren
- 12** De beurs van Libramont 2016



**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](http://www.favv.be) - publicaties - nieuwsbrieven

**Werken mee aan dit nummer**

Jean-Sébastien Walhin, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer, Dorine Van Geert, Gert Van Kerckhove, Philippe Houdart, Vincent Helbo, Eva Mees, Caroline De Praeter, Vera Cantaert

**Copyrights**

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

[www.favv.be](http://www.favv.be)



# Consumenten en voedselhygiëne



De besmetting van voedsel kan in verschillende stadia van de voedselketen gebeuren. Elke onderneming is verantwoordelijk voor de producten die zij teelt, importeert, fabriceert, verwerkt of verdeelt: dit principe van verantwoordelijkheid vormt de basis van de veiligheid van de voedselketen. Het FAVV van zijn kant is belast met de controle op al deze activiteiten, waarbij het erop toeziet dat de ondernemingen het beheer van hun producten beheersen en dat die producten gezond en veilig zijn voor de consument. Het is ook essentieel dat de goede hygiënepraktijken gekend zijn en correct worden toegepast door de consumenten zelf, zowel voor de bewaring, de bereiding en het hanteren van de levensmiddelen. Onjuiste praktijken en onvoldoende kennis over het bewaren, hanteren en bereiden van voedsel kunnen immers leiden tot besmetting van het voedsel... met gevolgen die we ons makkelijk kunnen voorstellen.

Begin maart 2016 maakte het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) de resultaten bekend van een nationaal onderzoek dat tussen 2014 en 2015 werd gevoerd naar de kennis en het gedrag van de Belgische bevolking (van 3 tot 64 jaar) over voedselveiligheid. Meer dan 3000 gezinnen waren betrokken bij deze studie en ook al blijkt dat de situatie iets verbeterd is sinds het laatste onderzoek dat dateert van 2004, toch zijn de resultaten gemengd. Het lijkt ons daarom nuttig enkele van de belangrijke punten van deze studie met u te bespreken.

## Wat is een CVTI?

CVTI staat voor "collectieve voedseltoxi-infectie", wanneer twee of meer personen ziek worden door de inname van een levensmiddel afkomstig van eenzelfde bron. Er wordt bijvoorbeeld over een CVTI gesproken wanneer 2 (of meer) kinderen van een gezin last hebben van braken na het avondmaal of wanneer 3 mensen ziek worden na het eten van een maaltijd in het rusthuis waarin ze verblijven. Een betere kennis van een aantal «goede reflexen» kan helpen om die

problemen, die in bepaalde gevallen onomkeerbare gevolgen hebben, te voorkomen.

CVTI's worden over het algemeen door de artsen gemeld aan het FAVV, zodat het een onderzoek kan uitvoeren om de oorzaak van het probleem te achterhalen. In 2014 werden in België officieel 370 CVTI's geteld. Deze cijfers zijn echter een onderschatting aangezien niet alle voedselvergiftigingen noodzakelijkerwijs leiden tot een doktersbezoek of de melding niet altijd plaatsvindt.

In onze volgende nieuwsbrieven zullen we 6 aandachtspunten bespreken. In elke nieuwsbrief zullen telkens twee onderwerpen aan bod komen. In dit nummer beginnen we met de vervaldata en de bereiding van frieten.

1. de vervaldata van de producten
2. de bereiding van frieten
3. het onderhoud en de hygiëne van de koelkast
4. het ontdooien van producten
5. het beheer van de frituurolie
6. het hanteren van rauwe producten

## De vervaldata

Het onderzoek van het WIV geeft aan dat slechts een derde van de ondervraagde personen het verschil kent tussen de uiterste consumptiedatum ("TGT") en de datum van minimale houdbaarheid ("THT").

Om te bepalen of op het etiket een TGT of een THT moet staan, heeft de wetgever 2 categorieën van producten onderscheiden volgens hun bewaarcapaciteit: enerzijds producten die door hun gevoeligheid voor het ontwikkelen van micro-organismen maar kort bewaard kunnen worden en die, om in alle veiligheid te kunnen worden geconsumeerd, moeten worden gebruikt vóór of ten laatste op de aangegeven datum; anderzijds de producten met een langere bewaartermijn die, onder bepaalde omstandigheden, ook na de vermelde datum zonder risico kunnen worden geconsumeerd.

De fabrikant van een levensmiddel is verantwoordelijk voor de datum die hij op het product vermeldt. Daarvoor voert hij testen uit om zich ervan te vergewissen dat het levensmiddel geen enkel risico vormt bij consumptie vóór of ten laatste op de datum vermeld op de verpakking.

### TGT vs THT

TGT gaat steeds samen met de vermelding "te gebruiken tot...". Het wordt sterk afgeraden om het product na die datum te consumeren: dit houdt immers mogelijks risico's in! Zo hebben bijvoorbeeld vlees, vis, verse kaas, verse chocolademousse of verse tiramisu een TGT-datum. Eens de TGT datum overschreden, mogen de producten niet meer verkocht worden.

THT betekent "datum van minimale houdbaarheid" en is gekoppeld aan de vermelding "ten minste houdbaar tot...". Zodra deze datum overschreden is, geeft de fabrikant geen garanties meer voor de onbetrouwbare kwaliteit van het product (kleur, textuur,...), maar de veiligheid blijft gewaarborgd onder bepaalde omstandigheden: het moet onder goede omstandigheden bewaard worden, met inachtneming van de

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

**TGT**

Snel bederfelijke producten hebben een **uiterste consumptiedatum** (te gebruiken tot... of **TGT**): **niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!**

Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, salades, ...

**THT**

Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot... of **THT**): **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 conservevblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ...

Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservevblikken, UHT melk, chocolade, ...

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

eventuele raadgevingen over het bewaren verstrekt door de fabrikant, de verpakking moet intact blijven, de geur of het uitzicht moeten goed zijn.

Droge koekjes, droge pasta, rijst, voedsel in blik, enz. zijn levensmiddelen met een langere bewaartermijn en hebben dus een THT.

U kan de affiche (zie hierboven) over de houdbaarheidsdata terugvinden op onze website.

Zie: [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Publicaties > Houdbaarheid van producten : wat mag wanneer nog gebruikt worden?



## De bereiding van frieten

De analyse van de resultaten van de studie van het WIV toont aan dat minder dan een vijfde van de ondervraagde bevolking de frituurolie of het frituurvet vervangt na 5 maal gebruik. Een verlengd gebruik van die olie en van dat vet kan echter nefaste gevolgen hebben voor de gezondheid. Het is dan ook essentieel om de door de fabrikant toegelaten en op de verpakking vermelde gebruiksfrequentie te respecteren. Er bestaan meettoestellen waarmee de kwaliteit van de frituurolie op een bepaald moment kan worden beoordeeld. Die houden rekening met een specifieke parameter: de polaire verbindingen die in de olie worden gevormd. Deze worden echter meestal enkel gebruikt door professionelen (restaurants, grootkeukens, frituren, enz.) en zijn minder relevant voor gezinnen.

In 2015 voerde het FAVV een gerichte controleactie "frituurolie" uit bij een aantal operators. De resultaten toonden aan dat in 96% van de gevallen (bijna 200 geanalyseerde oliemonsters) de correcte gebruiksfrequentie van de olie in acht werd genomen. De bedrijven waarde kwaliteit van de olie niet was gewaarborgd, kregen een proces-verbaal en werden opnieuw gecontroleerd.

Lees er meer over in het persbericht beschikbaar op [www.favv.be / persberichten / 2015 / 06.05.2015](http://www.favv.be/persberichten/2015/06.05.2015)

### Enkele tips om de olie of het vet thuis van goede kwaliteit te houden:

- De friteuse moet uitgerust zijn met een betrouwbare en geijkte thermostaat. De temperatuur van de frituurolie mag niet hoger zijn dan 180°C (175°C wordt aanbevolen).
- Een donkere kleur, een dikke of stroperige textuur, de aanwezigheid van afzettingen (resten van frituurbeslag, paneermeel, voedselresten,...), een ranzige smaak,... zijn tekenen van kwaliteitsvermindering en van te hoog aantal keren of onaangepast gebruik van de olie.
- De frituurolie moet worden vervangen voordat ze tekenen van kwaliteitsvermindering vertoont en na maximaal 10 keer gebruik, of minder als dit op het etiket wordt vermeld. Bij elke verversing moet alle olie vervangen worden en moet de friteuse worden gereinigd.

Als de olie of het vet te heet worden leidt dit tot de vorming van acrylamide. Acrylamide is een chemische stof die altijd al aanwezig is geweest in onze voeding, maar die bij hogere concentraties schadelijk is voor de gezondheid.

### Hoe ervoor zorgen dat er zo weinig mogelijk acrylamide wordt gevormd bij het frituren?

- Kies voor zogenaamde "frietaardappelen" (als dusdanig aangegeven op de verpakking). Die bevatten minder suikers die bij het bakken in acrylamide worden omgezet. Ook bevatten grote aardappelen minder suikers dan kleine.
- Bewaar deze aardappelen bij voorkeur bij een temperatuur die niet lager is dan 6°C om de aanmaak van suikers te vermijden.
- Vermijd het gebruik van ontkiemde en gerimpelde aardappelen, die bevatten immers meer suikers.
- Snij liever dikkere frieten, die bevatten na het afbakken minder acrylamide door een betere verhouding oppervlakte/volume.
- Laat de gesneden frieten enkele minuten weken in warm water of blancheer ze. Daardoor komt een deel van de suikers uit de aardappelen in het water terecht. Dep de frietjes daarna droog.
- Bak de frieten af op maximaal 175°C tot ze licht goudgeel zijn. Hoe bruiner, hoe meer acrylamide.



- Bak niet te veel frietjes in één keer: hierdoor koelt de olie teveel af en moeten de frieten langer worden gebakken.
- Verminder de baktijd bij kleinere hoeveelheden.

Indien u gebruik maakt van voorverpakte, voorgesneden en voorgebakken frieten: volg de bewaar- en bereidingsinstructies op de verpakking.



# Zelf inmaken van voedingsmiddelen

Het oogstseizoen zal binnenkort weer beginnen. Om al het lekkers uit de tuin te kunnen bewaren, kiezen sommige mensen ervoor om zelf voedingsmiddelen zoals fruit en groenten in te maken. Een goed initiatief waarbij je die producten voor een langere tijd kan bewaren. Toch is het onze taak om u ook te informeren over de risico's die het inmaken van voedingsmiddelen met zich kunnen meebrengen: het is de bacterie *Clostridium botulinum* die verantwoordelijk is voor de ziekte botulisme.

## Hoe komt *Clostridium botulinum* op de ingemaakte groenten en fruit terecht?

*Clostridium botulinum* is een sporenvormende bacterie. De sporen zijn een soort overlevingsvorm, een rusttoestand van levende bacteriën die kunnen overleven in ongunstige omstandigheden zoals droogte, een heel lage (alkalisch), of heel hoge pH (zuur), de aanwezigheid van chemicaliën (vb. desinfectiemiddelen) of té hoge temperaturen.

Wanneer de omstandigheden voor de bacteriën weer optimaal zijn, kunnen de sporen zich verder ontwikkelen tot leefbare cellen die op hun beurt gaan groeien en toxines produceren. We vinden deze sporen terug in de lucht, de aarde of het water.

Bij het zelf inmaken van zure voedingsmiddelen (zuurtegraad minder dan 4,5), kan *Clostridium botulinum* zich niet ontwikkelen en zullen er geen toxines ontwikkeld worden. Als de aanwezig reeds bestaande is zal een zwakke pH echter niet voldoende zijn om de toxines te neutraliseren. Maar een lage bewaartemperatuur of een verhoogde toevoeging van zout kan er wel voor zorgen dat de bacteriën zich niet kunnen ontwikkelen en er dus geen toxines kunnen gevormd worden.



## Botulisme

Botulisme is een ernstige ziekte met een soms dodelijke afloop. De ziekte wordt veroorzaakt door bacteriën die toxines aanmaken en die het zenuwstelsel van de mens aantasten: botulinetoxines. In de meeste gevallen gebeurt de besmetting door het eten van besmet voedsel dat op een verkeerde wijze wordt bewaard en foutief wordt ingemaakt. Botulisme kan niet overgedragen worden van een persoon op een andere dus is niet besmettelijk.

In de industrie worden groenten in blik/glas onderworpen aan een hittebehandeling van 121°C gedurende 3 minuten, hierdoor wordt het risico op de ontwikkeling van bacteriën geëlimineerd. Het is echter zeer moeilijk diezelfde omstandigheden thuis te bereiken.

Fruit en tomaten hebben een doorgaans lagere pH waardoor *Clostridium botulinum* niet zal kunnen groeien. Bonen bijvoorbeeld hebben een hoge pH. Het is dus aangeraden om deze groenten goed te verwarmen en eventueel zout toe te voegen. Zuren (azijn, citroensap) en wijn kunnen helpen om de pH te verlagen. Vaak wordt fruit ook opgelegd in alcohol wat zorgt voor een minder gunstig milieu voor *Clostridium botulinum*.

## Enkele tips om thuis aan de slag te gaan.

- Werk zeer hygiënisch: propere handen, proper werkoppervlak,
- Groenten en fruit goed wassen
- Je gebruikt best verse groenten en fruit
- De recipiënten die je gebruikt dienen ook zeer proper te zijn voor gebruik, je kan ze best ook eerst even steriliseren en hiervoor gebruik maken van een tang of groot pincet.
- Groenten of fruit verhitten voor het inmaken, dit doodt ook al een deel van de bacteriën
- Koel en donker bewaren
- Controleer regelmatig de potten, ze moeten immers goed dicht blijven

# Voedselverspilling

**De laatste tijd wordt meer en meer aandacht besteed aan voedselverspilling. Zo geven sommige restaurantuitbaters hun klanten de kans om overschotten mee naar huis nemen. Het FAVV steunt dit initiatief en is ervan overtuigd dat iedereen baat heeft bij minder voedselverspilling! Het is natuurlijk wel belangrijk dat de voedselveiligheid gegarandeerd blijft.**

**Let op ! Maaltijden geserveerd in restaurants worden normaal gezien bereid voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en niet om verder bewaard en/of heropgewarmd te worden.**

## Temperaturen

Restorestjes die de consument meeneemt naar huis in zogenaamde «doggy bags», ook gekend onder de naam “Rest-O-Packs”, kunnen mogelijk aan een aantal microbiologische gevaren worden blootgesteld. Dit kan gebeuren door het niet respecteren van de juiste temperatuur en het mogelijks optreden van kruisbesmetting tussen rauwe en reeds bereide gerechten.

Een verkeerde bewaring kan leiden tot voedselvergiftiging!

Om dit te vermijden, moeten de voedingsmiddelen gekoeld of warm worden gehouden. Daarom is het belangrijk dat deze voedselresten zo snel mogelijk in de koelkast geplaatst worden.

Let er ook op als ze nadien warm gegeten worden ze voldoende opgewarmd worden.

## Verpakking

De restauranthouder moet er op letten dat de doos of verpakking waarin de restorestjes verpakt worden geschikt zijn om met voeding in contact te komen. Hou er wel rekening mee dat niet alle verpakkingsmaterialen geschikt zijn voor alle soorten levensmiddelen (vb. zure of vette levensmiddelen die bepaalde verpakkingen in plastic kunnen aantasten, of verpakkingen die niet mogen worden gebruikt om voeding op te warmen in de microgolfoven). Hij geeft best volledige informatie hierover aan de consument.

De consument kan ook gebruik maken van een eigen doos of verpakking om de restjes mee te nemen. De restaurateur moet er dan wel op letten dat deze verpakkingen geen aanleiding geven tot besmetting van zijn eigen activiteit, door ze vb. uit de keuken te houden. Zorgt de consument zelf voor een verpakking, dan valt dit onder zijn verantwoordelijkheid en zeker voor wat betreft de aard van de verpakking, die geschikt moet zijn om met levensmiddelen in contact te komen. Indien de aangeboden verpakking geschikt is voor levensmiddelen, dan heeft de restaurateur geen “door het FAVV opgelegde verplichting” om die te weigeren. De verantwoordelijkheid is dus in feite gedeeld tussen de klant en het restaurant.



## Verantwoordelijkheid

Het waarborgen van de correcte temperaturen van de maaltijden in een horeca-inrichting valt onder de verantwoordelijkheid van de uitbater. Als de consument ervoor kiest om de resten van zijn maaltijd mee naar huis te nemen, wordt hij zelf verantwoordelijk..

De horeca-exploitant moet correcte informatie geven aan de consument over de bewaring, het opwarmen, de houdbaarheid van de restorestjes en het recipiënt.

Bijvoorbeeld:

- Plaats de restorestjes zo spoedig mogelijk in de koelkast (max. 7°C), ten laatste binnen twee uur.
- Let erop dat ze voldoende worden opgewarmd (ten minste op 60°C) voorafgaand aan de consumptie.
- Bewaar de restorestjes bij voorkeur ten hoogste gedurende 24 à 48 uur, afhankelijk van het soort product.
- Vries de restorestjes niet in.
- De verpakking is al of niet geschikt voor opwarming in de microgolfoven of bewaring in de koelkast.

Sommige uitbaters hebben een flyer opgesteld om de klant te informeren. Nog anderen hebben al deze informatie op de doos laten zetten. Een gewaarschuwd consument is er twee waard!

## Focus op antibioticaresistentie



**Antibioticaresistentie is een problematiek die ons allen aanbelangt. Maar waarover gaat het juist?**

### Wat is een bacterie?

Bacteriën zijn eencellige micro-organismen (d.w.z. organismen die uit slechts één cel bestaan) die voorkomen in alle milieus, zowel op het land als in het water. Dikwijls zijn ze nuttig en hebben ze een positief effect op hun omgeving, maar sommige bacteriën kunnen ook gevaarlijk zijn en ziektes veroorzaken bij mensen, dieren en planten. Meestal zijn die besmettingen niet zo erg, maar in sommige gevallen kunnen ze leiden tot de dood.

Door preventief op te treden kunnen we de bacteriën elimineren en zo besmettingen vermijden: temperatuurbehandelingen (bijvoorbeeld pasteurisatie of UHT-behandeling van melk) of chemische behandelingen (ontsmettingsmiddelen, chloorbehandeling, jodiumbehandeling,...) houden het aantal bacteriën op een aanvaardbaar niveau. We kunnen ook "curatief" optreden: met geneesmiddelen die bacteriën aanvallen en trachten te neutraliseren. Deze geneesmiddelen noemen we antibiotica.

### Wat is een antibioticum?

Een antibioticum is dus een geneesmiddel dat wordt gebruikt om bacteriën te bestrijden. Antibiotica kunnen op natuurlijke wijze worden geproduceerd door schimmels of bacteriën of op synthetische wijze door de mens. De ontdekking van antibiotica in 1928 betekende een medische revolutie en de ontwikkeling ervan maakte het mogelijk om miljoenen mensen te behandelen. Tegenwoordig is het gebruik van antibiotica wijd verspreid, zowel in de menselijke geneeskunde als in de diergeneeskunde en zelfs in de plantengeneeskunde. Dit wijd verspreide gebruik van antibiotica kan een ongewenst effect met zich meebrengen: het opduiken van bacteriën die resistent geworden zijn voor de geneeskrachtige effecten van antibiotica. We spreken in dat geval van antibioticaresistentie.



## Antibioticaresistentie

Resistentie bij de mens kan rechtstreeks in verband worden gebracht met het gebruik van antibiotica in de menselijke geneeskunde. Antibiotica kan ook een secundair ongewenst effect hebben via het gebruik ervan bij dieren. Vooral voor dit gebruik van antibiotica in veebeslagen is het Voedselagentschap voortdurend waakzaam. Het kan hierbij gaan om bacteriën bij dieren die resistent zijn en mensen kunnen besmetten (we spreken van zoönotische bacteriën) maar ook om een bacterie bij de mens die op een bepaald moment wordt "gewijzigd" door uitwisseling van genetisch materiaal met een reeds resistente dierlijke bacterie, waardoor de menselijke bacterie op zijn beurt ook resistent wordt.

## De wereldwijde strijd tegen antibioticaresistentie

Overheidsinstellingen, medische kabinetten, bedrijfsdierenartsen en ziekenhuizen, kortom de volledige wereld van de menselijke geneeskunde en de diergeneeskunde, zijn zich bewust van dit fenomeen van microbiële resistentie. Daarom bundelen zij hun krachten om het gebruik van antibiotica te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

In november 2015 organiseerde de OIE (de Werelddierengezondheidsorganisatie) een eerste wereldweek voor het goede gebruik van antibiotica. Doel: de internationale gemeenschap sensibiliseren over gezondheidsrisico's en de goede praktijken bevorderen bij de invoer, de distributie en het toedienen van antibiotica in de menselijke geneeskunde en de diergeneeskunde.

Antibioticaresistentie is een onrustwekkend fenomeen en ieder gebruik van antibiotica moet daarom doordacht gebeuren. Antibiotica maken het mogelijk om de verspreiding van ziekten met een bacteriële oorsprong tegen te gaan (ze werken niet tegen virussen of schimmels) en het is dus van groot belang om ervoor te zorgen dat deze gunstige effecten voor de volksgezondheid blijven bestaan. Er staat wereldwijd veel op het spel. Recent voerde de Universiteit Antwerpen een onderzoek uit in meer dan 50 landen. Dit onderzoek bracht voor het gebruik van antibiotica verschillen tussen de continenten aan het licht: in Afrika en Azië wordt de helft van de gehospitaliseerde patiënten behandeld met antibiotica, in Europa gaat het slechts om één derde. Uit deze studie blijkt ook dat antibiotica over het algemeen worden toegediend aan 2 patiënten op 3 zonder voorafgaand na te gaan of een dergelijke behandeling nodig of nuttig is.

## Toezicht door de Belgische landbouwautoriteiten en -sectoren

Sinds 2011 volgt het FAVV, net zoals andere Belgische autoriteiten, de antibioticaresistentie op van ziektekiemen bij runderen, varkens en pluimvee. Sinds 2014 legt een Europees besluit aan alle Lidstaten een toezichtsprogramma op dat gericht is op de antimicrobiële resistentie van onder andere Salmonella, Campylobacter en E. coli. Op die manier beschikt de Europese Commissie over een overzicht van de situatie in Europa.

Het AMCRA is een vzw die wordt ondersteund en gefinancierd door onder andere het FAGG (Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten) en het FAVV. Het AMCRA werd opgericht in 2012 en is het Belgisch kenniscentrum inzake antibioticagebruik en resistentie bij dieren. De missie van het AMCRA is het verzamelen en analyseren van alle gegevens m.b.t. tot het antibioticagebruik en de bacteriële resistentie in de Belgische diergeneeskunde.

Het AMCRA heeft een "visie 2020" uitgewerkt. Dit plan legt ambitieuze, maar realistische reductiepercentages vast voor 2020: een halvering van het wereldwijde gebruik van antibiotica in de veehouderij en een vermindering met 75% van de meest kritieke antibiotica.

Meer informatie over de "visie 2020" en over het AMRCA in het algemeen vindt u op [www.amcra.be](http://www.amcra.be)

Meer informatie en resultaten van controles uitgevoerd door het FAVV zijn beschikbaar op [www.favy.be](http://www.favy.be) > Activiteitenverslag van 2014 > Monitoring en analyses > Antibioticaresistentie



# Hondsdolheid en reizen met gezelschapsdieren

**Meer dan 50.000 doden, ruim 150 getroffen landen, waaronder drukbezochte toeristische bestemmingen: dat is de trieste balans van hondsdolheid, elk jaar opnieuw...**

**Ook Europa ontsnapt er niet aan. In de EU is er daarom einde 2014 nieuwe regelgeving in werking getreden die moet helpen om de verspreiding van de ziekte tegen te gaan.**

## Wat is hondsdolheid?

Hondsdolheid is een virusziekte die alle zoogdieren kan besmetten, maar toch vooral voorkomt bij wilde carnivoren en vleermuizen en ook huisdieren. Een mens kan besmet worden wanneer hij in contact komt met speeksel van een besmet dier, bijvoorbeeld wanneer hij gebeten, gekrabd of gelikt wordt. Honden zijn verantwoordelijk voor 99% van de gevallen bij de mens. Eens er symptomen verschijnen, zal een besmetting altijd tot de dood leiden, zowel bij mens als dier.

## Welke ziektekenen kunnen argwaan wekken?

Klassiek wordt bij een besmet dier agressiviteit, rusteloosheid en abnormaal gedrag (bv. een wild dier dat plots heel tam is) opgemerkt. Andere, minder voorkomende klinische tekenen zijn koorts, malaise, overdreven speekselproductie, weigeren van voedsel, opwinding, overgevoeligheid voor licht en voor sterke geluiden, spiertrillingen. Besmetting van andere dieren en mensen kan al van 2 weken vóór het verschijnen van de eerste ziektekenen gebeuren. Belangrijk om weten is ook dat een besmet dier soms maandenlang geen enkel symptoom vertoont, terwijl het toch wel degelijk besmet is!

## Hoe wordt hondsdolheid gediagnosticeerd?

De ziektekenen geven meestal al een ernstige aanwijzing voor een besmetting met hondsdolheid. De diagnose kan evenwel maar met zekerheid gesteld worden door laboratoriumtests op de hersenen. Deze kunnen enkel uitgevoerd worden na een autopsie. Er bestaat dus geen test waarmee de diagnose met zekerheid kan gesteld worden op een levend dier.

## Kan hondsdolheid behandeld worden?

Het behandelen van een dier is niet mogelijk.

Een besmet persoon kan overleven op voorwaarde dat hij binnen de 24u antiserum tegen de ziekte toegediend krijgt. In veel gevallen wordt deze levensreddende behandeling evenwel pas veel later opgestart, omdat het dier op het moment van bijten nog geen ziektekenen vertoont en men zich niet realiseert dat er een besmetting is geweest. In dat geval is er geen enkele garantie dat de ziekte effectief kan gestopt worden. Eens er symptomen verschijnen, is er geen behandeling meer mogelijk. De patiënt zal dan binnen de 2 weken sterven.



## Hoe is de situatie in België?

Ons land heeft in de vorige eeuw veel met hondsdolheid te maken gehad, maar is nu al sinds 2001 "officieel vrij" van de ziekte. Dat betekent dat er al vele jaren geen virus meer circuleert. Toch is het risico ook niet nul. Zo kan de ziekte op elk moment opnieuw binnengebracht worden vanuit een besmet land. In 2008 waren er bij ons bijvoorbeeld twee gevallen van besmette honden, die na een vakantie meegebracht werden uit Afrika. Deze honden hadden op dat ogenblik geen symptomen, maar waren wel degelijk besmet. Na het verschijnen van de ziektekenen, moest een honderdtal personen, die contact hadden gehad met de besmette dieren, preventief serum toegediend krijgen en gevaccineerd worden. Gelukkig met succes!

Ook in de buurlanden zijn de meeste gevallen van hondsdolheid toe te schrijven aan de terugkeer van gezelschapsdieren na een buitenlandse reis.

## Wat moet ik doen wanneer ik mijn hond, kat of fret wil meenemen naar een ander land of naar België wil brengen vanuit een ander land?

Hoewel de vaccinatie tegen hondsdolheid niet meer verplicht is in België sinds 1 maart 2016, moet wie zijn hond, kat of fret wil meenemen naar het buitenland of wil binnenbrengen in België het dier nog wel correct laten vaccineren. Het dier moet daarvoor ten minste 12 weken oud zijn en kan bij een eerste vaccinatie pas 21 dagen later de grens over. Het moet daarnaast altijd geïdentificeerd zijn met een elektronische chip en een Europees paspoort hebben waarin de vaccinatie vermeld is. De tabel hiernaast geeft aan welke eisen daar nog bovenop gesteld kunnen worden.

Ik wil mijn dier meenemen naar een land binnen de EU	Ik wil mijn dier meenemen naar een land buiten de EU
<p>Geen bijkomende voorwaarden, behalve een behandeling tegen de worm <i>Echinococcus multilocularis</i> bij reizen naar het Verenigd Koninkrijk, Ierland, Finland en Malta.</p>	<p>Afhankelijk van de bestemming:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vaccinatiecertificaat opgesteld door een erkende dierenarts</li> <li>• gezondheidscertificaat opgesteld door het FAVV</li> <li>• serologische test om na te gaan of de vaccinatie efficiënt werd uitgevoerd (uit te voeren meer dan 3 maanden voor het vertrek).</li> </ul>

Ik wil mijn dier binnenbrengen in België vanuit een andere lidstaat van de EU	Ik wil mijn dier binnenbrengen in België vanuit een land buiten de EU
<p>Geen bijkomende voorwaarden.</p>	<p>Afhankelijk van de herkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gezondheidscertificaat opgesteld door een officiële dierenarts in het land van vertrek</li> <li>• serologische test om na te gaan of de vaccinatie efficiënt werd uitgevoerd (uit te voeren meer dan 3 maanden voor het vertrek).</li> </ul>

## Besluit

Het risico op een besmetting met hondsdolheid is erg klein in ons land. Toch moeten we met zijn allen waakzaam zijn om geen hondsdolheid mee te brengen of mee te nemen in de valies!

Negeer dus nooit de regels en neem in geval van twijfel contact op met het FAVV.

Contact : [www.favv.be](http://www.favv.be) > Contact > Provinciale Controle-eenheden



Om in alle veiligheid met uw gezelschapsdier naar het buitenland te reizen, raadpleeg:

- de website van de FOD Volksgezondheid "Reizen met dieren": [www.health.belgium.be/nl/dieren-en-planten/dieren/houden-en-verkeer-van-dieren/reizen-met-dieren](http://www.health.belgium.be/nl/dieren-en-planten/dieren/houden-en-verkeer-van-dieren/reizen-met-dieren)
- onze brochure "Steek niks liefs in je valies": [www.favv.be/thematischepublicaties/rabies.asp](http://www.favv.be/thematischepublicaties/rabies.asp)
- Om meer te weten over hondsdolheid, raadpleeg onze website: [www.favv.fgov.be/dierengezondheid/rabies/](http://www.favv.fgov.be/dierengezondheid/rabies/)

Van **22 tot 25 juli 2016** vindt in Libramont de 82<sup>ste</sup> editie van de beroemde landbouwbeurs plaats.

Het FAVV zal er opnieuw aanwezig zijn op twee strategische plaatsen. Op de federale stand ingericht door federaal minister van landbouw Willy Borsus komt er animatie met tips om voedselverspilling te verminderen. Op de stand diergezondheid zal het FAVV antwoorden op de vele vragen van de bezoekers.

Onze deelname aan deze belangrijke beurs is een moment van discussie en uitwisseling van ideeën met professionelen en consumenten. Iedereen kan er komen kennis maken met het Agentschap, vragen stellen en antwoorden krijgen, een project voorleggen of ontdekken welke diensten er allemaal ter beschikking staan.

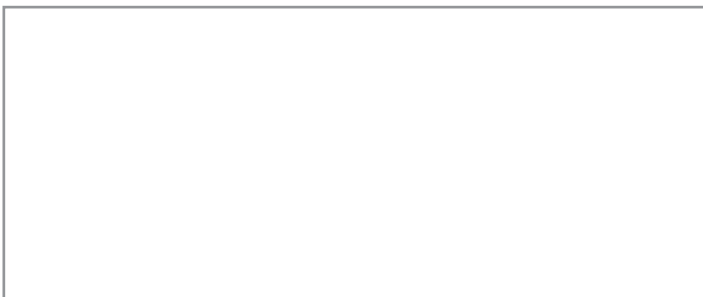


## Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - mei 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