



## Xylella Fastidiosa

Groepsaankopen

Wees alert voor de hemorragische ziekte bij konijnen

Open Bedrijvendag

Meldpuntvraag: bewaren van kaaswielen

# Groepsaankopen

03

Groepsaankopen

04

Wees alert voor de hemorrhagische ziekte bij konijnen

06

Xylella Fastidiosa

08

Vraag van de maand

10

Open Bedrijvendag

12

Evenementen



## 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

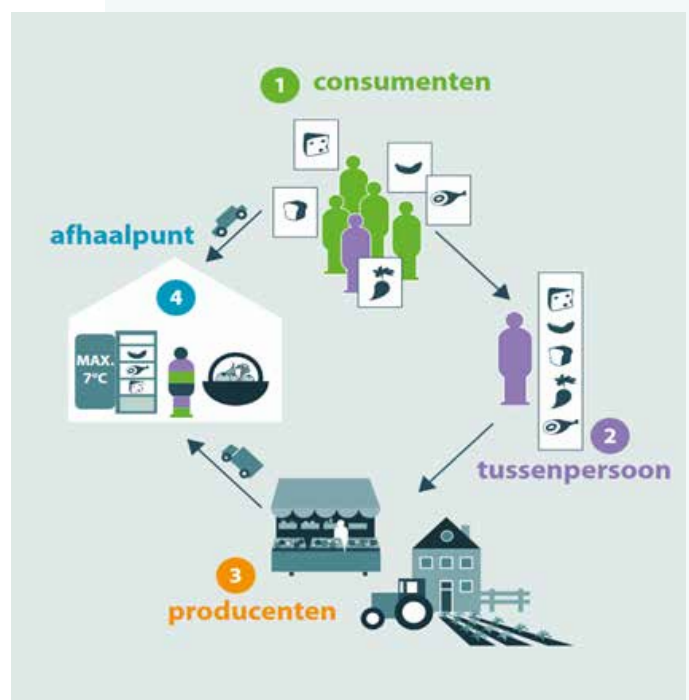
Lieve Busschots, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer, Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Géraldine Bosseret, Phillipe Houdart, Vincent Helbo, Eva Mees, Caroline De Praeter, Vera Cantaert

## 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)

De laatste jaren ontstaan er meer en meer burgerinitiatieven in allerlei domeinen. Aankoopgroepen (AG), ook wel gezamenlijke aankoopgroepen genoemd, maken deel uit van deze moderne dynamiek in de samenleving en zijn geënt op lokale activiteiten. Groepsaankopen van levensmiddelen zijn aankopen die worden georganiseerd door consumenten die zich voor dat doel verenigen en zich rechtstreeks bevoorraden bij één of meerdere producenten. Na aankoop worden de producten over het algemeen samengebracht in een "afhaalpunt", maar ze kunnen ook bij een van de aankopers geleverd worden die ze dan op vrijwillige basis doorlevert aan de andere leden van de aankoopgroep. Groepsaankopen worden vaak georganiseerd door een vzw of een feitelijke vereniging bestaande uit een groep consumenten en deze organisatie doet dan dienst als "tussenpersoon" die zich kan bezig houden met de contacten met producenten, de bestellingen, de levering van de producten aan het afhaalpunt en de verdeling van de aangekochte producten aan de leden van de groep. Consumenten die deel uitmaken van zo'n groep bestellen dus levensmiddelen bij één of meerdere producenten en deze producten worden op een bepaalde plaats geleverd.



Schematische organisatie van een groepsaankoop

## Afhaalpunten

In de meeste gevallen komen de deelnemers van een aankoopgroep de bestelde producten afhalen op een "afhaalpunt". Deze plaats doet dan enkel dienst als "doorgeefluik". Zo kunnen bijvoorbeeld een lokaal in de woning van een particulier, een lokaal dat ter beschikking wordt gesteld door een vereniging of door de gemeente of ook nog een voertuig dat op regelmatige tijdstippen parkeert op een specifieke plaats, dienst doen als afhaalpunt.

Voedingswinkels, restaurants, hoeveproducenten enz. die in hun bedrijf een afhaalpunt beheren zijn echter bedrijven in de voedselketen, met alle verplichtingen die daaruit voortvloeien.

## Worden aankoopgroepen gecontroleerd door het FAVV?

In 2015 heeft het Agentschap een document opgesteld (een omzendbrief) voor de verantwoordelijken van aankoopgroepen waarin onder meer wordt verduidelijkt welke initiatieven het FAVV niet beschouwt als activiteiten in de voedselketen. Deze omzendbrief werd uitgewerkt na overleg met de verschillende vertegenwoordigers van deze "sector" en er werd voorzien dat hij kon evolueren in functie van de concrete situaties op het terrein. Het Voedselagentschap heeft recent een onderzoek uitgevoerd om de verschillende situaties op het terrein in te schatten en zo op een meer doeltreffende manier de vragen van de aankoopgroepen te kunnen beantwoorden. Op basis hiervan werd de omzendbrief aangepast om beter in te spelen op de realiteit.

De opdracht van het FAVV is te waken over de veiligheid van de voedselketen van riek tot vork. Reglementeren of controleren van activiteiten die onder de priv esfeer vallen is hierbij uiteraard niet aan de orde. Aankoopgroepen zijn wel actief in de voedselketen, maar aangezien ze geen winst nastreven en slechts een beperkte activiteit uitoefenen moeten ze zich niet registreren bij het FAVV, op voorwaarde dat er een duidelijke overeenkomst wordt afgesloten tussen de groepsleden over de verantwoordelijkheid voor de verdeling van de producten. Ze zijn dan ook niet bekend bij het FAVV. In geval van een klacht of incident kan het Agentschap ze echter toch controleren. Sommige groepen van particulieren (een minderheid volgens de informatie waarover we momenteel beschikken) zouden activiteiten uitoefenen waarvoor registratie bij het Voedselagentschap toch vereist is (bijvoorbeeld winstgevende activiteiten).



De reglementering voorziet dat iedere ruimte waar een activiteit wordt uitgeoefend die te maken heeft met het in de handel brengen van levensmiddelen een controle van het Agentschap kan krijgen, ook al is dit bij een particulier thuis. Bij aankoopgroepen waarvoor registratie niet vereist is, vinden die controles enkel plaats na een klacht of een incident.

## Wie is verantwoordelijk?

De producenten zijn verantwoordelijk voor de levering van veilige en kwaliteitsvolle producten. Ze moeten geregistreerd zijn bij het FAVV en in bepaalde gevallen moeten ze ook een toelating hebben voor hun activiteiten en voor de rechtstreekse verkoop aan consumenten. U kan zelf nagaan of de producent hiermee in orde is via Foodweb ([www.foodweb.be](http://www.foodweb.be)).

Bij groepsaankopen en afhaalpunten die niet als commerciële activiteiten worden beschouwd (en dus niet bij het FAVV geregistreerd moeten zijn), moet duidelijk worden afgesproken dat de organisatoren (tussenpersonen) van de gegroepeerde aankoop niet verantwoordelijk zijn voor de kwaliteit/veiligheid van de producten. De consumenten zijn zelf verantwoordelijk om hun producten te komen afhalen aan het afhaalpunt. Samengevat komt het erop neer dat een aankoopgroep altijd een document moet hebben waarin ieders verantwoordelijkheden worden afgebakend. ■

# Wees alert voor de hemorrhagische ziekte bij konijnen (Rabbit Haemorrhagic Disease – RHD)

De hemorrhagische ziekte bij konijnen (Rabbit Haemorrhagic Disease -RHD) is in Europa voor de eerste keer geïdentificeerd in 1984 in populaties van tamme en wilde lagomorfen (hazen en konijnen).

## Wat is RHD?

Het is een dodelijke ziekte bij konijnen en hazen, die erg besmettelijk is en veroorzaakt wordt door een virus. Het in 1984 geïdentificeerde virus was "RHDV-1". Het veroorzaakt klinische symptomen van hemorrhagische aard en kan een hoge sterfte veroorzaken van jonge konijnen. De vaccinatie tegen RHDV-1 wordt thans op routinematige wijze uitgevoerd en de ziekte is nu onder controle bij de gedomesticeerde (tamme) dieren.

In juli 2016 is echter een nieuwe variant van dat virus, de "variant - 2" of "variant - 2010" vastgesteld in België, zowel in enkele kwekerijen in Vlaanderen, als bij wilde dieren. Die genetisch onderscheiden variant van RHDV-1 was reeds geïsoleerd in Frankrijk in 2010 (1<sup>e</sup> geval in de geschiedenis), in Duitsland in 2014 en in Nederland in 2015. In 2013 bleken ook wilde konijnen, geanalyseerd door het Waals netwerk wilde dieren (Réseau faune Sauvage de Wallonie), drager van RHDV-2.

Specifiek wat het RHDV-2-virus betreft, duurt de incubatieperiode over het algemeen 48 tot 72 uur, met weinig specifieke klinische tekenen: anorexia, ademhalingsmoeilijkheden, bloedingen van de neusgaten, blauwe verkleuring van de slijmvliezen en van de oren, .....



Deze besmettelijke ziekte is niet overdraagbaar op de mens en staat niet op de lijst van meldingsplichtige ziektes bij het FAVV (krachtens het koninklijk besluit van 3 februari 2014). De preventie- en bestrijdingsmaatregelen vinden dus uitsluitend op vrijwillige basis plaats.

### **Bestaat er een behandeling?**

Er bestaat geen behandeling tegen deze ziekte.

### **Wat kan u concreet doen?**

De aanbevolen bestrijdingsmaatregelen zijn het in quarantaine plaatsen van besmette/verdachte dieren en ieder verkeer van of naar een besmette fokkerij stopzetten.

Vermijd ook rechtstreeks en onrechtstreeks contact met wilde konijnen om geen besmetting te veroorzaken vanuit de wilde dieren, die vaak drager zijn van dit virus.

Vaccinatie blijft het meest doeltreffende middel om vatbare dieren te beschermen. Het vaccin tegen de variant 1 van RHD biedt echter geen bescherming tegen variant 2. Er is geen enkel vaccin tegen variant 2 geregistreerd in België, maar dierenartsen kunnen het vaccin verkrijgen in Frankrijk en in Spanje.

Het wordt ook ten stelligste aanbevolen dat fokkers hun dieren laten vaccineren indien ze bestemd zijn voor de verkoop of moeten deelnemen aan wedstrijden of andere verzamelingen. Aan de organisatoren van zulke evenementen wordt ook sterk aanbevolen om de vaccinatie te verplichten voor alle konijnen die deelnemen aan het evenement. ■

### **Besluit**

Indien u konijnen kweekt, respecteer dan de aanbevolen bestrijdingsmaatregelen en de basisvoorzorgsmaatregelen inzake bioveiligheid. Indien u een abnormaal sterftcijfer bij uw konijnen vaststelt of indien u hulp wil om een efficiënte preventiestrategie uit te werken, aarzel dan niet om uw dierenarts te contacteren.

# Xylella Fastidiosa

**Xylella fastidiosa is een bacterie die een groot aantal plantensoorten aantast. De naam "Xylella" komt doordat deze bacterie de houtvaten, die het sap vervoeren en die de plant van water voorzien, aanvalt. Dit vasculair weefsel wordt "xyleem" genoemd.**

**Er bestaan meerdere subsoorten van Xylella fastidiosa, waarvan elke min of meer beschikt over zijn eigen verspreidingsgebied en voorkeur heeft voor bepaalde waardplanten.**

## Welke planten worden geïnfecteerd?

Deze bacterie kan belangrijke schade veroorzaken in de olijven en citrusvruchtenteelt, in wijngaarden en openbare groene ruimten en stedelijke omgeving.

De bacterie die afkomstig is van het Amerikaanse continent werd ook vastgesteld bij perenbomen en druivelaars in Taiwan, bij druivelaars en amandelbomen in Iran, bij koffieplanten afkomstig uit Mexico, Costa Rica en Ecuador, op mediterrane planten en struiken in Zuid-Italië en Corsica.

## Hoe worden planten door deze bacterie geïnfecteerd?

De verspreiding gebeurt op natuurlijke wijze door stekende en zuigende insecten die om zich te voeden de sapvervoerende vaten-xyleem - van de takken en stengels aanprikken. Deze insecten kunnen dragers zijn van de bacterie als ze besmette planten aangeprikt hebben. Dwergcicaden, schuimcicaden of schuimbeestjes zijn de voornaamste vectoren. Eens een volwassen insect geïnfecteerd is kan het zijn hele leven de bacterie op planten overdragen!

Gezien Xylella fastidiosa zich makkelijk via de vaten in de plant kan verplaatsen, is zij voornamelijk terug te vinden in de twijgen en de centrale nerven van zieke bladeren. De aanwezigheid ervan varieert sterk volgens het seizoen en de omgevingsfactoren, omdat die de hoeveelheid sap in de plant beïnvloeden.

## Welke zijn de gevolgen van een besmetting door deze bacterie?

De bacterie infecteert de plantvaten en verstoort de wateropname van de bladeren waardoor de plant ernstig uitdroogt. Het ziektebeeld verschilt volgens de plantensoort, de bacteriële stam en de omgevingsfactoren. Een Xylella fastidiosa infectie uit zich over het algemeen in een herfstachtige verkleuring van de bladeren met een geelachtige verdorring van de bladrand, gevolgd door uitdroging en verschrompeling van de bladeren, uitdroging van takken met bladeren, groeivertraging en uiteindelijk volledig afsterven van de plant. Er zijn plantensoorten die na infectie door de bacterie geen duidelijk ziektebeeld vertonen en de symptomen zijn dan met het blote oog niet zichtbaar waardoor de invoer van sommige planten gevaarlijk is. Vooral wanneer de verhouding "bacterie - plantensoort - omgeving" optimaal is voor de verspreiding van Xylella fastidiosa.

## Wat zijn de bestrijdingsmiddelen?

Er bestaat geen behandeling tegen Xylella fastidiosa. Europa heeft beschermende maatregelen uitgevaardigd ter bestrijding van de insleep en de verspreiding van de ziekte in Europa (Puglia in Italië werd reeds fel getroffen door de bacterie). Bij een infectie worden de besmette planten zo vlug mogelijk vernietigd. Gevoelige planten worden verwijderd in een straal van 100 m rond de besmette plaats en er worden in een straal van 10 km rond de geïnfecteerde haard inspecties op planten en insecten uitgevoerd. Opsporing is dus essentieel om de teelten, de boomkwekerijen, de openbare groene ruimten en de stedelijke omgeving te beschermen. Bovendien voert de sanitaire overheid controles uit in de Europese grensinspectieposten.

## Wat doet het FAVV om de verspreiding van deze bacterie te voorkomen?

Het FAVV voert controles en analyses uit bij de invoer van gevoelige planten en in boomkwekerijen en tuincentra. Het Agentschap vraagt ook aan de bevolking aandachtig te zijn en de betrokken provinciale controle-eenheid te verwittigen in geval van een verdenking van besmetting door de Xylella-bacterie.

De adressen van de verschillende PCE's en andere informatie zijn terug te vinden op de website van het FAVV: <http://www.favv.be/meldingsplicht/> ■



## Bewaren van kaaswielen

We zien wel vaker dat kaaswielen niet altijd in de frigo bewaard worden. Maar hoe zit dit nu juist?

In het algemeen geldt dat de bewaaromstandigheden voorgeschreven door de fabrikant moeten gevolgd worden. Dit geldt niet alleen voor kazen, maar voor alle voedingsmiddelen.

Aangesneden wielen van harde kazen zoals bijvoorbeeld cheddar of emmentaler, en halfharde kazen zoals bijvoorbeeld gouda, worden bij voorkeur bewaard in de koeling bij een temperatuur van 7°C.

Omwille van de snijbaarheid wordt er echter een afwijking toegestaan. Dat wil zeggen dat dergelijke aangesneden kaaswielen buiten de koeling bewaard kunnen worden en dit gedurende maximum 7 dagen bij een temperatuur van maximum 21 °C.

In de winkel moeten deze kaaswielen wel zodanig uitgesteld zijn dat de consumenten ze niet kunnen aanraken. Het enkel afdekken van de aangesneden kaas met bijvoorbeeld plasticfolie, maar waar de consument ze toch nog zelf kan aanraken, is niet voldoende. ■



## Meenemen van eigen verpakking naar de winkel?

In meer en meer winkels kan je zelf een verpakking meenemen voor de voedingsmiddelen die je koopt (zoals een bokaal of een opbergdoos). Ecologisch én economisch verantwoord, want het helpt de afvalberg te verkleinen. Maar mag dit eigenlijk wel?

De huidige voedselwetgeving sluit niet uit dat consumenten hun eigen verpakkingen meenemen naar de winkel om hun inkopen in te verpakken.

De winkelier kan er echter voorwaarden aan verbinden, zoals bijvoorbeeld:

- de aangeboden verpakking moet proper zijn,
- de aangeboden verpakking moet geschikt zijn voor levensmiddelen (bijvoorbeeld geen plastic zak van de schoenwinkel).
- de verpakkingen moeten geschikt zijn voor het bedoelde gebruik, bijvoorbeeld voor warme producten bij het afhalen van maaltijden of geschikt voor de diepvriezer als je het gekochte product meteen wil invriezen.
- de consument die zijn eigen verpakking aanbiedt, weet dat hij dit doet op eigen verantwoordelijkheid.

De winkelier heeft altijd het recht om een aangeboden verpakking te weigeren, maar hij mag daarvoor niet schermen met een zogenaamd "verbod van het FAVV".

### Enkele tips

Gebruik om voeding te bewaren enkel recipiënten die geschikt zijn voor levensmiddelen, die dus bestaan uit materialen die in contact mogen komen met levensmiddelen zonder dat er risico's zijn voor de consument. Gebruik dus enkel recipiënten met het logo dat garandeert dat het materiaal in kwestie geschikt is voor het bewaren van voeding.

Bij een verpakking die niet geschikt is voor levensmiddelen kunnen schadelijke stoffen in de voeding terecht komen door migratie tussen de verpakking en de voeding.

Recipiënten zoals roomijsdozen kunnen eventueel worden gerecycleerd en worden gebruikt om thuis levensmiddelen in de diepvriezer te bewaren (hoewel ze niet noodzakelijk geschikt zijn voor het heropwarmen van voeding in de microgolfoven!).

De fabrikant is verplicht om de consument te informeren over de gebruiksvoorwaarden van het materiaal dat bestemd is om levensmiddelen in te bewaren, ofwel op het etiket, ofwel door logo's op het recipiënt zelf. ■





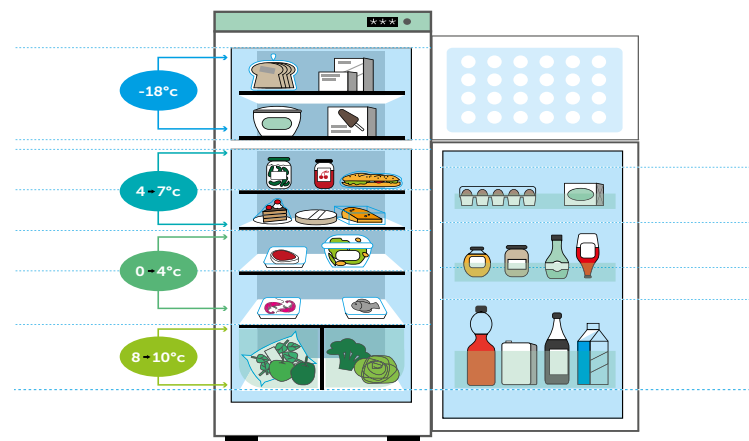
## Veilig voedsel, ook u werkt eraan mee!

### Onze veel gevraagde brochure voor consumenten steekt in een nieuw jasje!

Meer zelfs: ze werd volledig herwerkt en is dus zo een totaal nieuwe brochure geworden. De inhoud werd flink uitgebreid en je vindt er nu nog meer nuttige weetjes en tips over veilig voedsel. Een voorsmaakje?



- **Winkel verstandig!** Doe uw boodschappen in de juiste volgorde (begin bijvoorbeeld in de non-food afdeling en stop slechts als laatste de diepvrieswaren in je winkelkar). Let op de vervaldatum (te gebruiken tot of tenminste houdbaar tot) en wat je ermee kan doen om voedselverspilling te vermijden. Wist je trouwens dat je altijd moet geïnformeerd kunnen worden over allergenen, bij verpakte voedingswaren op het etiket maar ook voor onverpakte voedingswaren en zelfs op restaurant?
- **In de keuken.** Hou jezelf en je keuken proper! Vanzelfsprekend niet? Maar toch zal je wellicht enkele tips vinden waaraan je nog niet had gedacht. We geven je ook enkele weetjes mee hoe je het tijdens de bereiding van je maaltijd voedselveilig kan houden. Hoe je levensmiddelen correct bewaart en waar elk voedingsmiddel in de koelkast zijn juiste plaats heeft (zie illustratie hieronder).



- **Tips voor de barbecue.** Je weet wellicht dat je gegrild vlees niet op dezelfde schaal mag leggen waar eerst het rauwe vlees op heeft gelegen. Er zijn nog meer dingen waarop je moet letten om je barbecue veilig en gezond te houden. Ontdek ze in onze brochure!
- **De bereiding van frietjes.** Ze niet te bruin bakken om de vorming van (mogelijk kankerverwekkende) acrylamides te vermijden is maar één raadgeving om gezonde frietjes te bakken.
- **Zelf inmaken van levensmiddelen** zit weer in de lift, maar is niet geheel zonder risico. Ontdek hoe je dit risico zoveel mogelijk kunt inperken.
- Hoe lang kun je **etensresten** bewaren en hoe doe je dat op de juiste manier? En wat met **restjes die je meeneemt van het restaurant**? Weet ook dat niet alle materialen geschikt zijn om voedsel in te bewaren.

Raadpleeg dus snel onze brochure op [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Publicaties > veilig voedsel, ook u werkt eraan mee. Je kan er ook een papieren versie van bestellen.

En maak van de gelegenheid ook gebruik om onze andere publicaties voor consumenten te ontdekken! ■

## de Open Bedrijvendag

Het FAVV neemt al verschillende jaren deel aan de Open Bedrijvendag, die elk jaar het eerste weekend van oktober plaats vindt in heel België. Ons communicatiebeleid is gericht op openheid en transparantie. We zijn ervan overtuigd dat het openstellen van onze deuren één van de beste manieren is om de consumenten kennis te laten maken met ons dagelijks werk in het teken van de voedselveiligheid.

Dit jaar was het de beurt aan het FAVV-laboratorium van Wandre in nauwe samenwerking met de Provinciale Controle-Eenheid van Luik. 600 bezoekers hebben het Voedselagentschap beter leren kennen; controles die even gevarieerd als belangrijk zijn, laboratoriumanalyses en de werking van het FAVV in het algemeen. Een kleine peiling leerde dat 96 % van de ondervraagden dit geleide bezoek een score van 4,5 op 5 gaf!

Wij Belgen eten graag frieten. Ons nationaal gerecht bestaat uit fijne reepjes aardappel die in olie van 175° worden gebakken. Daarbij is de kwaliteit van de olie erg belangrijk: ze mag niet te heet zijn en ook niet te oud! De frituurolie in bedrijven die frieten aanbieden wordt dan ook door het FAVV gecontroleerd, niet alleen in frituren, maar ook in grootkeukens, schoolkeukens, restaurants, pitabars, snacks enz. Tijdens onze opendeurdag lieten we de bezoekers zien hoe zo'n controle verloopt en hoe wij met dergelijke controles de voedselveiligheid verzekeren. Een eerste test gebeurt ter plaatse met een sonde; in geval van twijfel wordt er een monster van de olie naar het laboratorium gestuurd voor analyse.



Bij frietjes hoort vaak een filet américain, een vleesbereiding die best gebruikt wordt binnen de 24 uren na aankoop en die je best bewaart bij maximum 4°C.

Bij bedrijven die gehakt vlees verkopen, controleren we of de bewaar temperatuur — 4°C — wordt gerespecteerd, de koudeketen niet onderbroken wordt en ook of het gehakt vers is. Slagers en snacks hebben graag dat het gehakt mooi rood is, een teken van versheid.

Nochtans is het volkomen normaal dat dit vlees een bruine kleur krijgt, oxideert, als het aan de lucht wordt blootgesteld (net als elk ander vlees trouwens). Daarom wordt soms een stof toegevoegd die deze reactie vertraagt en het vlees langer rood houdt: sulfiet. Sulfiet is een bekend bewaarmiddel dat vaak en volkomen legaal gebruikt wordt in voedingswaren zoals gedroogde abrikozen of wijn. In gehakt mag het echter niet gebruikt worden! Bij onze controles controleren wij dus of er sulfiet werd gebruikt. Eerst wordt een snelle screening ter plaatse uitgevoerd met een



malachietgroenoplossing: malachietgroentest. Bij deze snelle test worden enkele druppels van een standaard malachietgroenoplossing op een monster vlees aangebracht, waarbij het vlees groen kleurt. Is er geen sulfiet aanwezig dan blijft de groene kleur, verdwijnt de groene kleur dan is er sulfiet aanwezig. Na een positieve malachietgroentest wordt een kwantitatieve analyse uitgevoerd in een laboratorium om het slechte resultaat te bevestigen. Sulfiet is trouwens een allergeen dat moet gemeld worden aan mensen die er allergisch voor zijn!

Op andere standen tijdens de rondleiding werd aandacht besteed aan de controles bij invoer, controles op de vermelding van de voedingswaarde op het etiket via analyses, aan contactmaterialen, residuen van bestrijdingsmiddelen of nog de aanwezigheid van acrylamiden in chips.

We willen graag alle bezoekers bedanken, het was een plezier u te mogen ontvangen. Ook dank aan de pers die deze dag goed in beeld heeft gebracht.

We staan heel het jaar door tot uw dienst via ons meldpunt ([meldpunt@favv.be](mailto:meldpunt@favv.be)) en onze facebook-pagina. Aarzel niet om onze berichten te delen! ■



## Het FAVV op de landbouwbeurs van Libramont

Van 22 tot 25 juli vond de jaarlijkse landbouwbeurs van Libramont plaats en het FAVV was er naar goede gewoonte ook. Met twee stands zelfs! De federale stand, die het FAVV deelde met de FOD's Economie en Buitenlandse Zaken en de RSVZ, speelde in op het centrale thema van de beurs (minder voedselverspilling). Jullie waren met velen om je kennis over voedselveiligheid te testen met onze Food Quiz en het verschil te leren kennen tussen de datum van minimale houdbaarheid (tenminste houdbaar tot) en de uiterste verbruiksdatum (te gebruiken tot). Door een goed begrip van deze data wordt voedsel beter beheerd en daarmee voedselverspilling voorkomen!

Op de stand diergezondheid lag het accent op de strijd tegen antibioticaresistentie en kregen we het bezoek van minister van Volksgezondheid Maggie De Block en minister van landbouw Willy Borsus, die er kennis maakten met onze nieuwe brochure over dit onderwerp.

Bedankt voor jullie talrijke opkomst en tot volgend jaar (van 28 tot 31 juli 2017)! ■



## Landelijk Brussel: we waren er ook!

Net zoals de vier vorige jaren waren jullie met velen om ons op zondag 18 september te bezoeken op onze stand! De dag begon wat grijs maar na de middag kwam de zon tevoorschijn en stroomde het Paleizenplein vol. Meer dan 130 onder jullie beantwoordden onze veilig-voedsel-kwis en meer dan 400 speelden het spelletje "vind de 7 fouten in de keuken".

We stelden er ook onze nieuwe consumentenbrochure "Veilig voedsel, ook u werkt eraan mee" voor en jullie konden die duidelijk appreciëren.

Van harte bedankt voor jullie bezoek en we verwachten jullie volgend jaar terug! ■



## Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - november 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