

nieuwsbrief



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Antibioticaresistentie: een thema dat ons allen aanbelangt!

Met één bericht alarm over heel Europa

Boodschappen doen en je eigen doosjes meenemen: natuurlijk!

Hondsdoelheid, niet enkel een ziekte bij dieren

Inhoud

Antibioticaresistentie: een thema dat ons allen aanbelangt!	3
Met één bericht alarm over heel Europa	6
Boodschappen doen en je eigen doosjes meenemen: natuurlijk!	8
Hondsdolheid, niet enkel een ziekte bij dieren	9
Consumentenwelzijn: FAVV voert strengere controles uit op een volledige en doeltreffende communicatie van de allergenen in levensmiddelen en gerechten	10
Het FAVV steunt personen met een beperking!	12



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 - nieuwsbrief

Werken mee aan dit nummer

Katrien Beullens, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay,
Nir Shemmer, Katlijn Heymans, Marie-Claire Tennstedt, Alain Corthouts,
Katrien Stragier, Kathy Brison, Vertaaldienst FAVV

Copyrights

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

www.favv.be



ACTUALITEIT

Antibiotica zijn essentiële geneesmiddelen voor de gezondheid van mens en dier: ze worden gebruikt om infecties van bacteriële oorsprong te bestrijden, en veel. Sommige van die infecties kunnen voor de mens dodelijk zijn. Maar bepaalde antibiotica werken niet meer bij bepaalde bacteriën: die zijn «resistent» geworden. Die resistentie, “antibioticaresistentie” genaamd, vormt een reëel probleem voor mens en dier. Het Voedselagentschap wil sensibiliseren over dit verontrustend probleem, dat een wereldwijde zorg is geworden.

Wat is een antibioticum?

Een antibioticum is een geneesmiddel dat wordt gebruikt in geval van een infectie om de groei van bacteriën te vernietigen of te verhinderen. Een antibioticum kan op natuurlijke wijze worden geproduceerd door schimmels of bacteriën of op synthetische wijze door de mens.



Antibioticaresistentie: een thema dat ons allen aanbelangt!

De ontdekking van antibiotica in 1928 betekende een revolutie in de medische wereld en de ontwikkeling ervan heeft het mogelijk gemaakt om miljoenen mensen te behandelen.

Tegenwoordig is het gebruik van antibiotica wijd verspreid, zowel in de humane geneeskunde als in de diergeneeskunde. Dit wijd verspreide gebruik van antibiotica kan een ongewenst effect met zich meebrengen: het opduiken van bacteriën die resistent zijn voor de geneeskrachtige effecten van antibiotica. We spreken in dat geval van antibioticaresistentie.

Wat is een bacterie?

Bacteriën zijn eencellige micro-organismen (d.w.z. organismen die uit slechts één cel bestaan) die we terugvinden in alle soorten milieus, zowel op het land als in het water. Ze kunnen

een positief en nuttig effect hebben op hun omgeving, maar sommige bacteriën kunnen ook gevaarlijk zijn en bijvoorbeeld ziektes veroorzaken bij mensen, dieren en planten. Infecties veroorzaakt door bacteriën kunnen goedaardig zijn, maar ze kunnen in bepaalde gevallen ook ernstige schade en zelfs het overlijden van de geïnfecteerde persoon veroorzaken.

Preventieve methodes maken het mogelijk om het risico op besmettingen te verminderen: het gebruik van temperatuurbehandelingen (pasteurisatie of UHT-behandeling van melk bijvoorbeeld) of van chemische producten (ontsmettende middelen, chloorbehandeling, jodiumbehandeling, ...) houden immers de aanwezigheid van bacteriën op een inert niveau. Maar komt het toch tot een infectie dan is het gebruik van geneesmiddelen vereist die de bacteriën aanvallen en trachten te neutraliseren: dit zijn antibiotica.

Bacteriën die resistent zijn voor de medische behandelingen

Antibioticaresistentie die we vaststellen bij de mens kan rechtstreeks verbonden zijn aan het gebruik van antibiotica in de humane geneeskunde. Antibioticaresistentie kan daarnaast ook een ongewenst effect zijn van het gebruik ervan bij dieren. Vooral dit gebruik van antibiotica bij vee en bij huisdieren vereist de permanente waakzaamheid van het Voedselagentschap en van het Geneesmiddelenagentschap (FAGG). Er zijn resistente dierlijke bacteriën die mensen kunnen besmetten (we spreken dan van zoönotische bacteriën). Maar een menselijke bacterie kan ook op een zeker moment «gewijzigd» worden: er kan een uitwisseling van genetisch materiaal tussen resistente dierlijke bacteriën en menselijke bacteriën plaatsvinden, waardoor die menselijke bacteriën op hun beurt resistent worden.

De strijd tegen antibioticaresistentie is een wereldwijde strijd

Overheidsinstellingen, medische kabinetten, dierenartsen en ziekenhuizen, kortom de volledige wereld van de humane geneeskunde en de diergeneeskunde zijn zich, in het kader van de "One Health"-benadering, bewust van deze microbiële resistentie. Daarom bundelen zij de krachten om te komen tot een doordacht gebruik van antibiotica.

Gelijktijdig met talrijke andere communicatie- en sensibiliseringsacties werd in november 2017 een internationale week voor goed gebruik van antibiotica gelanceerd door de OIE (Werelddiergezondheidsorganisatie) en de WHO (Wereldgezondheidsorganisatie). Het doel: de internationale gemeenschap bewustmaken van de gezondheidsrisico's en goede praktijken bevorderen bij de invoer, de distributie en het toedienen van antibiotica in de humane geneeskunde en de diergeneeskunde. Het FAVV en zijn partners op dat vlak hebben deelgenomen aan die bewustmakingsweek.

Antibioticaresistentie is een fenomeen van primordiaal belang en ieder gebruik van antibiotica dient verstandig te zijn. Antibiotica maken het mogelijk om de verspreiding van bacteriën tegen te gaan (ze zijn niet doeltreffend tegen virussen of schimmels) en het is van essentieel belang om zodanig te handelen dat deze gunstige effecten voor de volksgezondheid en de diergezondheid duurzaam zijn. Er staat wereldwijd dus veel op het spel. Een recent onderzoek gevoerd door de Universiteit Antwerpen in meer dan 50 landen heeft aangetoond dat er verschillen bestaan met betrekking tot het gebruik van antibiotica afhankelijk van het continent: in Afrika en in Azië wordt de helft van de patiënten die in het ziekenhuis worden opgenomen

behandeld met antibiotica, tegenover een derde in Europa. Uit deze studie blijkt ook dat antibiotica over het algemeen worden toegediend aan 2 patiënten op 3 zonder een voorafgaande analyse over de relevantie van zo'n behandeling.

Antibioticaresistentie komt voor in alle delen van de wereld. Om de verspreiding ervan tegen te gaan zijn gecoördineerde maatregelen en wereldwijde strategieën vereist.

De Europese Commissie bekommert zich al jaren over dit probleem. Zo legt ze sinds 2014 alle lidstaten op om een monitoringprogramma uit te werken over de antimicrobiële resistentie van bacteriën (onder andere Salmonella, Campylobacter en Escherichia coli) die aanwezig zijn bij dieren en in hun voeding, om zo een algemeen zicht te hebben op de situatie in Europa.

De Wereldgezondheidsorganisatie heeft in mei 2015 een actieplan goedgekeurd. Dit plan heeft tot doel infectieziekten te voorkomen en te behandelen door veilige en efficiënte geneesmiddelen.

Wilt u meer weten? www.who.int/antimicrobial-resistance/global-action-plan/en/

Toezicht door de Belgische landbouwsectoren en overheid en overzicht op Europa

Sinds 2011 gaat het FAVV, net als andere Belgische autoriteiten, over tot opvolging van de antibioticaresistentie bij runderen, varkens en gevogelte, zoals bepaald in het Europees besluit (2014) dat aan alle lidstaten de uitvoering oplegt van een toezichtsprogramma voor antibioticaresistentie, onder andere bij 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 mede wordt gefinancierd door het FAGG en het FAVV. Het AMCRA werd opgericht in 2012 en doet dienst als Belgisch kenniscentrum inzake antibioticagebruik en resistentie bij dieren. De opdracht van het AMCRA is deel te nemen aan het verzamelen en analyseren van gegevens over het gebruik van antibiotica en de bacteriële resistentie in diergeneeskunde in ons land, actoren op het terrein en overheden te adviseren, informatiecampagnes te voeren, ...

Een aangepast gebruik van antibiotica en de vermindering van de gebruikte hoeveelheden hebben een rechtstreeks effect op de daling van de bacteriële resistentie, dat is dus het belangrijkste middel voor de bestrijding van dit fenomeen. Dierenartsen, fokkers en eigenaars van gezelschapsdieren zijn dan ook onmisbare actoren om die strijd te voeren: "antibiotica: geen automatische logica"

Globaal actieplan in diergeneeskunde en resultaten

Een "Visie 2020" is uitgewerkt door het AMCRA. Dit plan bepaalt percentages voor de vermindering van het gebruik van die geneesmiddelen. Het is een ambitieus maar realistisch plan voor 2020 (zie www.amcra.be). De Belgische overheid heeft deze objectieven overgenomen, die een daling vastleggen met de helft van het globaal gebruik van antibiotica in de diergeneeskundige sector en een daling met 75 % van de meest kritische antibiotica tegen 2020 (dit tegenover referentiejaar 2011). Die doelstellingen van vermindering bij diergeneeskunde, net als een reeks acties om dat te bereiken, hebben het voorwerp uitgemaakt van een formeel akkoord tussen de overheid vertegenwoordigd door de federale ministers van Volksgezondheid en Landbouw en van 16 organisaties die betrokken zijn bij

deze bestrijding (beroepsorganisaties van dierenartsen, landbouwers, farmaceutische beroepsorganisaties, beheerders van lastenboeken, fabrikanten van diervoeders, eerstelijnslaboratoria, ...). Dat is geformaliseerd in een convenant dat is ondertekend op 30 juni 2016 en dat het kader vormt van het Belgisch actieplan inzake diergeneeskunde. Een nieuwe wetgeving gepubliceerd in 2016 legt bovendien bepaalde voorwaarden op voor het gebruik van de meest kritische antibiotica bij nutsdieren. Het gaat dan om de verplichting van antibiogrammen, net als de registratie in een centrale databank van de antibiotica die worden gebruikt in bepaalde soorten kwekerijen. Het doel? Het echte gebruik nauwkeuriger kennen, want voordien beschikten we enkel over globale verkoopcijfers.

Evolutie

De acties uitgevoerd door alle actoren werpen hun vruchten af! Globaal gebruik van antibiotica in diergeneeskunde: daling van 4,8% van 2015 tot 2016 en sinds 2011: - 20%. Gebruik van kritische antibiotica: daling van 53% van 2015 tot 2016 en van 56% sinds 2011. We stellen tegelijkertijd een duidelijke dalende trend vast van de niveaus van bacteriële resistentie, wat het uiteindelijke doel vormt. Die resultaten zijn bemoedigend en de betrokken actoren verbinden zich ertoe om hun inspanningen voort te zetten om de vastgestelde doelstellingen te kunnen bereiken.



Met één bericht alarm over heel Europa

Op 20 juli stuurde ons land via het RASFF-systeem een internationaal alarmbericht uit over fipronil in eieren. Maar elke dag worden er tussen de EU-lidstaten tientallen van deze waarschuwingen over levensmiddelen en diervoeders uitgewisseld. Het doel? Snel informeren, analyseren én interveniëren.

Eén RASFF-bericht sloeg afgelopen zomer bij voedselagentschappen over heel Europa alarm zodat het probleem van fipronil in eieren tot in alle uithoeken zo snel mogelijk tot op het bot kon worden uitgespit. Dit snelle waarschuwingssysteem tussen EU-landen werd al bijna veertig jaar geleden opgericht, maar als IT-platform om info uit te wisselen bewijst het ook nu nog elke dag méér dan zijn nut: dit systeem kunnen EU-landen bij een incident gecoördineerd maatregelen treffen om over de grenzen heen de voedselveiligheid zo optimaal mogelijk te bewaken.

Meer dan 30 aangesloten landen

Hoe het werkt? Zodra een EU-land informatie heeft die erop wijst dat een levensmiddel of diervoeder een risico voor de volksgezondheid kan inhouden, brengt het via het Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de Europese Commissie op de hoogte. De Commissie controleert daarop de kennisgeving en stuurt die via het systeem onmiddellijk door naar de overige leden van het netwerk. Naast alle 28 EU-landen omvat dat de Europese Voedselautoriteit EFSA plus Noorwegen,

Liechtenstein, IJsland en Zwitserland. Zodra een nieuwe melding bij hen binnenloopt die aangeeft dat het product bij hen op de markt is of geproduceerd werd, wordt door de betrokken leden van het RASFF-netwerk een onderzoek uitgevoerd en worden de gepaste maatregelen genomen. In dat geval brengen de betrokken landen de andere EU-landen via het systeem op de hoogte van wat het heeft gevonden en welke maatregelen het heeft genomen. Zo moeten de producten in kwestie indien nodig uit de handel worden genomen of kan er zelfs aan consumenten worden gevraagd om ze terug te brengen naar de winkel en niet te verbruiken.

3 grote categorieën van berichten

Maar niet alle RASFF-berichten krijgen het label 'alert' en betekenen dus meteen alarm. Er zijn ook 'informatie'-berichten. Die geven aan dat er in één van de lidstaten een potentieel risico is aangetroffen maar dat de andere leden niet onmiddellijk actie hoeven te ondernemen. Het kan bijvoorbeeld zijn dat het product daar niet op de markt gekomen is. Een derde categorie zijn berichten over buitenlandse producten die aan de grens van de EU geweigerd zijn wegens een gezondheidsrisico. Deze meldingen worden uitgestuurd naar alle grensposten zodat het geweigerde product ook daar de EU niet binnen kan. Alle meldingen die niet onder de vorige drie groepen vallen maar wel interessant kunnen zijn voor de betrokken autoriteiten worden verstuurd onder de noemer 'nieuws'.

Bijna 3000 meldingen per jaar

In 2016 zijn er via het RASFF-systeem door alle lidstaten van de EU in totaal 2.993 meldingen gedaan van producten die een risico kunnen betekenen voor mens of dier, en waarbij andere lidstaten of derde landen betrokken zijn. Hiervan gingen er 129 meldingen uit van België als gevolg van: invoercontroles aan de grens (46), de eigen controles van een bedrijf (43), een officiële controle door het FAVV op de Belgische markt (36), consumentenklachten (3) of een voedseltoxi-infectie (1).

Top 5 van de RASFF-meldingen door België in 2016

Diervoeders	17,7%
Noten en afgeleide producten	16,9%
Fruit en groenten	12,3%
Vlees van gevogelte	7,7%
Vis en visserij-producten	6,2%

Praktijkvoorbeeld (RASFF 2017.0488)

De mogelijke aanwezigheid van stukjes glas in potten melk- en hazelnootpasta van een merk, geproduceerd in Nederland, werd via het RASFF-systeem gemeld door de Nederlandse autoriteiten nadat men daar een consumentenklacht had ontvangen. Onderzoek door de Nederlandse autoriteiten wees uit dat er tijdens de productie glas gebroken was en

in de melk- en hazelnootpasta terecht was gekomen. De tracering van het betrokken lot bracht aan het licht dat dit ook in België verdeeld was, wat aanleiding gaf tot het verspreiden van een 'alert' via het RASFF-systeem door Nederland. Nadat België deze informatie ontvangen had, werden de nog aanwezige producten uit de handel genomen en werd er een persbericht opgesteld (www.favv.fgov.be/productterugroepingen/2017/2017-04-18.asp) om het product van bij de consument terug te roepen (recall).

Bekijk hoe het RASFF-systeem werkt via deze video: www.favv.fgov.be/meldingsplicht/rasffvideo

Zelf RASFF-berichten opzoeken? Dat kan op deze website van de Europese Commissie: ec.europa.eu/food/safety/rasff_en

ID	Date	Reference	Issuing Authority	Status	Product Category	Risk
1	2017-04-18	2017-04-18	Netherlands	Alert	Foodstuffs	High
2	2017-04-18	2017-04-18	Netherlands	Alert	Foodstuffs	High
3	2017-04-18	2017-04-18	Netherlands	Alert	Foodstuffs	High
4	2017-04-18	2017-04-18	Netherlands	Alert	Foodstuffs	High
5	2017-04-18	2017-04-18	Netherlands	Alert	Foodstuffs	High

Boodschappen doen en je eigen doosjes meenemen: natuurlijk!

Het is een groeiende trend: geen verpakking van de winkel gebruiken wanneer je boodschappen doet. Meer en meer Belgen mikken immers op een duurzame, milieuvriendelijke consumptie en minder afval is daarvoor essentieel. Het FAVV staat 100% achter zo'n consumptie met 'zero waste', zolang die in overeenstemming blijft met de wet en de consument geen risico loopt. De voedselwetgeving heeft alvast nooit uitgesloten dat consumenten voor hun inkopen hun eigen verpakkingen meenemen naar de winkel. Zo heeft het FAVV al lang en herhaaldelijk 'ja' geantwoord op vragen van professionelen en consumenten of dat toegelaten is. Maar er zijn natuurlijk wel een aantal bijzonderheden om rekening mee te houden opdat alles zonder risico verloopt.

Zo:

- moet de verpakking (doos, fles, zak, ...) die de consument aan de verkoper geeft proper zijn.
- moet deze verpakking geschikt zijn om voeding in te verpakken. Een plastic zak die je bijvoorbeeld kreeg bij de aankoop van je schoenen is niet geschikt, de plastic fles van een wasverzachter evenmin. Twijfel je? Er bestaat een uniek logo dat uitsluitsel geeft: staat er een labeltje met een vork en glas op de verpakking, dan is die geschikt voor voeding.



De fabrikant van de verpakking 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 de verpakking zelf.

- moet de verpakking geschikt zijn voor het specifieke gebruik dat je er aan geeft. Om een warme maaltijd of warm voedsel mee te nemen, heb je bijvoorbeeld een verpakking nodig die gemaakt is om warme gerechten te bevatten. En zure voedingsmiddelen worden beter niet meegenomen in een aluminium verpakking wegens een risico op chemische reactie.
- moet een consument die zijn eigen verpakking aanbiedt, beseffen dat hij dit doet op zijn eigen verantwoordelijkheid. De slager, bakker, het grootwarenhuis of anderen kan dus niet verweten worden dat de verpakking vuil is of aan de basis van een indigestie ligt ...

Uiteraard heeft de bediende van de slagerij, bakkerij, superette, enz. steeds het recht om het gebruik van een verpakking van de consument te weigeren. Het is zelfs zijn plicht erop te wijzen dat het gebruik van deze eigen verpakking de algemene hygiëne in gevaar kan brengen. Soms klagen consumenten dat een winkelier geweigerd heeft om deze

eigen verpakking te gebruiken, want "het FAVV laat zo'n praktijk niet toe". Maar de winkelier mag niet schermen zo'n zogenaamd verbod van het FAVV: hier is namelijk niets van aan. Het Voedselagentschap bevestigt hierbij nog eens dat dit niet bij wet verboden is en dat je dus om ecologische redenen wel degelijk je eigen verpakking naar de winkel mag meenemen. Als je rekening houdt met de hierboven vermelde bijzonderheden tenminste.

Roomijsdozen kunnen opnieuw worden gebruikt om een ander voedingsmiddel in te vriezen. Maar mogen die in een microgolfoven geplaatst worden? Kijk dit voor alle zekerheid na!



Hondsdolheid, niet enkel een ziekte bij dieren

Elk jaar sterven 60.000 mensen aan deze ongeneeslijke virale ziekte. Zelfs in Europa. Het dramatische geval waarbij een Franse jongen op 17 oktober 2017 het leven liet, wijst iedereen er nog eens op dat het risico om hondsdolheid op te lopen reëel blijft. De jongen zou al in augustus tijdens een verblijf in Sri Lanka besmet zijn geraakt met het dodelijke virus, toen hij op het strand door een puppy werd gebeten die perfect gezond leek. Een dier dat met hondsdolheid besmet is, vertoont aanvankelijk geen enkel teken van de ziekte en deze periode van 'verborgen ziekte' kan 15 dagen duren. Een likje van een besmet dier over een wonde aan de hand volstaat al om als mens het virus op te lopen. Daarnaast is er in België een tweede vleermuis opgedoken waarbij het virus werd vastgesteld. Gelukkig, zonder gevolg voor de mens. Maar waakzaamheid is dus wel geboden.

Het FAVV herinnert in de strijd tegen hondsdolheid aan een aantal goeie voorzorgen. Zo zijn er een aantal verplichtingen te vervullen als je met je huisdier naar het buitenland vertrekt of uit het buitenland terugkeert. Bovendien zijn er sanitaire regels in acht te nemen tijdens een verblijf in een risicozone: in meer dan 150 landen is er nog hondsdolheid aanwezig.

1. Vermijd contact met zwerfdieren in het buitenland

In landen waar er nog hondsdolheid aanwezig is (zoals Roemenië, Marokko en Spanje) kom je al eens zwerfdieren tegen. En zelfs al lijkt het onschuldig: je neemt een risico door een van deze dieren te strelen, hoe lief en gezond ze ook mogen lijken.



2. Neem niets liefs mee in uw valies

Je kan ter plaatse in het buitenland verliefd worden op een huisdier en het mee naar huis willen nemen. Maar daartoe **moet** je aan enkele strikte sanitaire vereisten voldoen, zoals een gezondheidscertificaat hebben van een officiële dierenarts in het land van vertrek en, naargelang het land, een bloedtest (meer info op de website van de FOD Volksgezondheid of het FAVV. Vergeet trouwens niet dat er ook in België talloze schattige puppy's of katjes te adopteren zijn.

3. Bescherm je dier bij reizen naar het buitenland

Sinds 1 maart 2016 is inenten tegen hondsdolheid niet meer verplicht in België, tenzij je met je viervoeter op reis gaat. Als je je hond, kat of fret naar een ander land wil meenemen of één van deze dieren naar België wil brengen moet je het huisdier **identificeren**, heb je voor hem een **Europees paspoort** nodig en een **inenting** tegen hondsdolheid bij een erkende dierenarts, naargelang de

geldende voorschriften. Doe je dat niet, dan riskeer je problemen voor jou en je huisdier aan de grens.

Enkele belangrijke cijfers:

- Een pup kan pas vanaf 3 maanden tegen hondsdolheid gevaccineerd worden (opdat het vaccin doeltreffend zou zijn).
- Een hond mag het Belgische grondgebied pas verlaten vanaf de leeftijd van 4 maanden (15 weken), dit om zeker te zijn dat het vaccin actief is.
- Wanneer het België binnenkomt moet een huisdier dat uit het buitenland komt (adoptie, ...) in bepaalde gevallen een bloedtest ondergaan. De test moet minstens 3 maanden voor het vertrek naar België worden afgenomen.

Consumentenwelzijn: FAVV voert strengere en doeltreffende communicatie van de

Voedselallergieën vormen een belangrijk volksgezondheidsprobleem dat jaar na jaar toeneemt. 2 tot 3% van de wereldbevolking en 6 tot 8% van de kinderen heeft te kampen met voedselallergieën. De Belgische Hoge Gezondheidsraad stelt bovendien een toename vast in de frequentie en de ernst van de reacties (publicatie Nr. 8513). Deze vaststelling wordt bevestigd door de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO): voedselallergieën zijn naar verluidt het vierde grootste volksgezondheidsprobleem.

De consument moet correct en doeltreffend worden geïnformeerd over de aanwezigheid van allergenen in een gerecht of een levensmiddel. We weten immers dat een allergische reactie dramatisch kan aflopen! In België kunnen consumenten met een voedselallergie of -intolerantie rekenen op het FAVV om op het terrein na te gaan of levensmiddelenbedrijven wel degelijk rekening houden met hen. En sinds oktober 2017 legt het FAVV strengere sancties op.

Wat is een voedselallergie?

Een allergie is een abnormale reactie van het lichaam op een stof (allergeen genoemd) waaraan het lichaam bijzonder gevoelig is. We spreken van een voedselallergie indien deze reactie zich herhaaldelijk voordoet bij de inname van voeding en/of een stof die wordt toegevoegd aan voeding. In het geval van een voedselallergie beschouwt ons immuuniteitsstelsel, dat geacht wordt ons te verdedigen tegen iedere aanval van buitenaf, bepaalde voedingsmiddelen als "vijandige" stoffen.



Het eerste contact met de allergenen heeft echter geen effect op het lichaam. Deze fase noemen we de sensibiliseringsfase. Er doet zich enkel een allergische reactie voor wanneer het lichaam opnieuw in contact komt met de stof in kwestie. Dit disfunctioneren van het immuuniteitsstelsel lokt extreme en onaangename reacties uit die variëren in ernst en die zich op verschillende manieren kunnen manifesteren op verschillende plaatsen in het lichaam. Wereldwijd zijn er momenteel meer dan 160 voedselallergenen bekend!

De symptomen

De symptomen kunnen zich op verschillende manieren manifesteren:

- Spijsverteringsproblemen : diarree, overgeven, constipatie, ...
- Huidaandoeningen : eczema, netelroos,...
- Ademhalingsproblemen : rinitis, astma,...

De aanwezigheid van een allergeen kan tot ernstige problemen leiden, over het algemeen in de vorm van oedeem en/of anafylactische reacties. Die laatste houden een ernstige shock in, soms gelinkt aan huidaandoeningen, ademhalingsstoornissen tot hartstoornissen en maag-darmklachten. Ze treden zeer plots op na de inname van de voeding (gaande van enkele minuten tot enkele uren). En in sommige gevallen kan de aanwezigheid van een allergeen zelfs leiden tot de dood.

En wat met intoleranties?

Voedselallergieën worden dikwijls verward met voedselintoleranties. In tegenstelling tot een allergie heeft een intolerantie te maken met het metabolisme, niet met het immuunstelsel. Het gaat echter ook om een negatieve reactie van het lichaam, meestal gespreid doorheen de tijd, tegen een voedingsmiddel, een drank of een voedseladditief.

controles uit op een volledige allergenen in levensmiddelen en gerechten

Meestal spreekt men van een intolerantie als het lichaam een bepaalde stof niet kan opnemen omdat het daarvoor de nodige enzymen, hormonen, ... niet of in onvoldoende mate heeft. Bij een intolerantie tegen gluten, bijvoorbeeld, ontbreekt er een enzyme.

Voorverpakte levensmiddelen: allergenen op het etiket!

De enige manier waarop personen met een voedselallergie of -intolerantie gezondheidsproblemen kunnen voorkomen is het levensmiddel dat het probleem veroorzaakt vermijden. Om de indringer te vinden is het belangrijk om de samenstelling van een product te kennen en de ingrediëntenlijst goed te analyseren!

De Europese wetgeving bepaalt dat 14 allergenen duidelijk op het etiket moeten worden vermeld, zelfs al komen ze slechts in heel kleine hoeveelheden in het voedsel voor en zelfs al gaat het om een afgeleid product:

- granen die gluten bevatten (bijvoorbeeld: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt...)
- schaaldieren
- eieren
- vis
- aardnoten
- soja
- melk
- noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- weekdieren
- lupinezaad
- zwaveldioxide en sulfieten.

Mensen die allergisch zijn moeten de risicoproducten kennen en kunnen identificeren, zoals bijvoorbeeld wijn of bier in geval van een allergie tegen sulfiet. Er kunnen immers altijd allergische reacties optreden, zelfs als er slechts sporen van het allergeen aanwezig zijn. Daarom bestaan er vermeldingen zoals "kan sporen bevatten van..." die de consument op een potentieel risico wijzen indien de persoon zeer gevoelig is.

Geen etiket?! Verkoop in bulk komt almaar vaker voor. Elk etablissement moet de consumenten kunnen informeren over de eventuele aanwezigheid van allergenen en het FAVV controleert hen nu strenger.

Sinds 13 december 2014 moeten handelaars die niet-voorverpakte levensmiddelen verkopen de consumenten kunnen informeren over de aanwezigheid van allergenen in al hun producten. Het gaat hier dus over voedingsmiddelen die u op restaurant eet of die uw kinderen in de schoolkantine eten, niet-voorverpakte levensmiddelen die u koopt bij uw slager, bakker, ... U moet bijvoorbeeld geïnformeerd worden over allergenen in de kreeftensoep die u bestelt op restaurant, in de vol-au-vent die uw kinderen op school krijgen, in het broodje met eiersalade dat u bij de bakker koopt of in de notenworst die verkocht wordt bij de slager, ...

De basisregel: de informatie moet onmiddellijk ter plaatse beschikbaar zijn als u er om vraagt. In principe moet dit schriftelijk gebeuren, maar onder bepaalde voorwaarden mag het ook mondeling.

Hoe de informatie ook verstrekt wordt aan de klant, er moet in ieder geval **duidelijk zichtbaar een schriftelijke verklaring aanwezig zijn waarin staat waar en hoe de informatie over allergenen kan worden teruggevonden.**

Ook moet de consument ervan verwittigd worden dat de samenstelling van voedingsmiddelen kan veranderen.

Het FAVV heeft bedrijven de mogelijkheid gegeven om zich aan te passen aan deze nieuwe wetgeving tijdens een overgangperiode. Daarbij werd tot nu toe gekozen voor een benadering die eerder de voorkeur geeft aan adviseren dan aan sanctioneren. Maar sinds 1 oktober 2017 voert het FAVV strengere controles uit in voedingszaken die de consument niet correct informeren over allergenen in de aangekochte/verbruikte voedingswaren. De consument beschermen is immers de taak van het FAVV.



Het FAVV steunt personen met een beperking!

Leven met een beperking is niet altijd evident. Dat sommige voedingszaken zulke personen ook nog eens de toegang weigeren is dan ook helemaal een brug te ver.

Sommige zaakvoerders van voedingszaken weigeren de toegang aan personen met een beperking die begeleid worden door hun assistentiehond. Dat onder het voorwendsel dat "het FAVV honden in hun zaak verbiedt". Maar dat klopt helemaal niet: deze weigering is zeer waarschijnlijk het gevolg van een gebrek aan kennis van de wetgeving hierover.

Er bestaat immers regelgeving met betrekking tot de discriminatie van personen met een beperking. Hierin wordt expliciet vermeld dat het verboden is een persoon met zijn assistentiehond de toegang te weigeren tot een ruimte die toegankelijk is voor het publiek en waar levensmiddelen aanwezig zijn.

Een assistentiehond (zelfs als de hond nog in opleiding is) met zijn baasje mag dus niet alleen een restaurant binnengaan, maar ook een bakkerij, supermarkt, frituur, slagerij, enz. Hij mag uiteraard wel niet voorbij de toonbank gaan en de productieruimte betreden. In België zijn er ongeveer 500 opgeleide assistentiehonden en 175 zijn in opleiding.

Assistentiehonden, opgeleid of in opleiding, kan je herkennen aan hun tuig en/of cape die over het algemeen blauw en geel is. Maar opgelet, in de handel bestaan er tuigen voor gezelschapsdieren die hier zeer sterk op lijken en die dus aanleiding kunnen geven tot verwarring. Het baasje van de assistentiehond moet echter altijd een pasje met zijn foto en met een foto van zijn hond bij zich hebben.

In september heeft het FAVV in de Senaat aan een debat deelgenomen, samen met 30 assistentiehonden (en hun baasjes!), met BADF (Belgian Assistance Dog Federation - de Belgische assistentiehonden federatie) en met politiek verantwoordelijken, maar ook met COMEOS (Belgische Federatie van Handel en Diensten) en Unia (nieuwe benaming van het Interfederaal Gelijkekansencentrum). Dit debat had tot doel de wet betreffende de gelijkheid van kansen, die de toegang van assistentiehonden in publieke ruimten toelaat, te verdedigen.

Bovendien heeft het FAVV in oktober vertegenwoordigers van BADF en van Unia uitgenodigd voor een vergadering om gemeenschappelijke communicatie- en sensibiliseringsacties te plannen.



Gelukkig en voorspoedig nieuwjaar

Het Voedselagentschap ten dienste van consument en maatschappij



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Het FAVV tot uw dienst: Meldpunt voor de consument: 0800 13 550

Ombudsdienst voor de operatoren: 0800 13 455

www.favv.be

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - december 2017

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

Afgiftekantoor 1000 Brussel X
Erkenning: P910664



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