



FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

FEITEN EN CIJFERS

HET FAVV IN 2008

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.



.be

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, Gedelegeerd bestuurder
Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Opmaak en grafisme

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Druk

IPM, Brussel

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijke depot : BD 54.197

© FAVV – september 2009

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

Dit verslag is ook beschikbaar in het Frans, Duits en Engels.

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2008
is beschikbaar op onze website www.favv.be

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label

Inhoud

Woord vooraf	6
Het FAVV in een notendop	8
Van riek tot vork	9
Welke structuur voor het FAVV?	10
Het management van het FAVV	12
Nieuw businessplan voor het Voedselagentschap	13
ISO 9001 certificering	14
Het FAVV in uw buurt	16
2008 in cijfers	20
Kernproces van het FAVV	32
Onze kernopdracht: controles	36
Inspecties	38
Analyses	39
Dierziekten	41
Blauwtongziekte	41
Gekkekoeienziekte	42
Vogelgriep	43
Vooruitzichten	44

Planten en plantaardige producten	45
Plantenziekten	45
Fytofarmaceutische producten	45
Primaire plantaardige productie	46
Diervoeders	46
Levende dieren	46
Slachten	47
Verwerking van levensmiddelen	48
PCB's en dioxinen	48
Mycotoxinen	49
Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars	50
Sulfiet in gehakt vlees	51
Allergenen	52
Voedseltoxi-infecties	53
Crisispreventie en crisisbeheer	54
Fraudebestrijding	58
Actie voedingssupplementen	59
Conclusie	60



Woord vooraf

Beste lezers,

Deze samenvatting van het jaarverslag die in 4 talen bestaat (Engels, Duits, Frans en Nederlands) geeft aan de lezer een goed overzicht van de controleresultaten van het Belgisch voedselagentschap van 2008. Het is het resultaat van het aanzienlijke werk van onze 1.300 medewerkers en van onze partners.

De resultaten tonen aan dat de Belgische voedselketen steeds veiliger wordt. Zoals een Minister van Staat het recent verwoordde: "het Belgisch Agentschap is een prachtig instrument dat door onze uitvoerders nog te weinig benut wordt om op de buitenlandse markten de waarborgen en de kwaliteit van hun waren aan te prijzen".

Niettemin blijft er in sommige sectoren nog werk voor de boeg. Ik denk hierbij bij voorbeeld aan de schakel horeca/distributie. Met dit doel werd een voorlichtingscel opgericht die de operatoren moet helpen om hun kennis te verhogen en hun dagdagelijkse praktijken te verbeteren.

Bij het vorige jaarverslag sprak ik de hoop uit in de loop van drie komende jaren een beduidende vooruitgang te kunnen vaststellen op het vlak van de toepassing van de autocontrole. Het doet me genoeg te kunnen vaststellen dat de operatoren van de primaire sector zich massaal lieten certificeren en dit dankzij de economische stimulansen die hiertoe werden uitgewerkt. Dit geldt trouwens ook voor de sector van de diervoeders. Ook in andere sectoren wordt geleidelijk aan vooruitgang geboekt.

In deze economisch moeilijke tijden is speciale aandacht voor fraudepreventie aangewezen. De verleiding om de aandacht voor veiligheid te laten verslappen kan groot zijn. Dit zou onverstandig zijn! De gigantische kost en het verlies van vertrouwen als een gevolg van een crisis liggen ons in Europa immers nog vers in het geheugen.

Een gedetailleerd activiteitenverslag in het Nederlands en het Frans kan u vinden op onze website www.favv.be.

Veel leesplezier !

Gil Houins

Gedelegeerd bestuurder





Het FAVV in
een notendop

Van riek tot vork

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

Het Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) is een federale uitvoerende instelling die bevoegd is op het hele Belgische grondgebied. Het legt de operationele normen voor de operatoren vast en verenigt de inspectie- en controlediensten van de agrovoedselketen. Door de wet van 4 februari 2000 is het FAVV belast met het uitwerken, toepassen en controleren van maatregelen die betrekking hebben op de analyse en de beheersing van de risico's die de gezondheid van de consumenten maar ook de gezondheid van dieren of planten kunnen schaden.

De belangrijkste taken van het FAVV zijn

- 1° de controle, het onderzoek en de keuring van de voedselproducten en hun grondstoffen in alle stadia van de voedselketen
- 2° de controle en de keuring van de productie, de verwerking, de bewaring, het vervoer, de handel, de in- en uitvoer van de voedselproducten en hun grondstoffen evenals de plaatsen waar deze activiteiten plaatsvinden
- 3° het verlenen, schorsen en intrekken van erkenningen en toelatingen voor het uitoefenen van bepaalde activiteiten in de voedselketen
- 4° de integratie en de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen van de voedselproducten en hun grondstoffen in de voedselketen en de controle erop
- 5° de inzameling, de ordening, het beheer, de archivering en de verspreiding van alle informatie in verband met zijn opdracht
- 6° de uitbouw en de doorvoering van een beleid inzake preventie, sensibilisatie en informatie, in overleg met de Gewesten en de Gemeenschappen
- 7° het toezicht op de naleving van de wetgeving in alle schakels van de voedselketen, van de toelevering aan de landbouw (meststoffen, diervoeders, gewasbeschermingsmiddelen) tot de consument.

Welke structuur voor het FAVV?

Het FAVV is opgebouwd rond 4 directoraten-generaal of besturen: de directoraten-generaal controlebeleid, controle, laboratoria en algemene diensten. Een aantal diensten staan rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder.



Controlebeleid

Het bestuur van het controlebeleid voert de evaluatie uit van de risico's die de veiligheid van de voedselketen in het gedrang kunnen brengen. Het bestuur is verantwoordelijk voor het uitwerken van de operationele regelgeving en de controleprogramma's, inspecties en analyses. Het is ook belast met het overleg met de sectoren en met nationale en internationale instanties, inzonderheid de Europese Commissie.

Dat bestuur is eveneens verantwoordelijk voor de internationale betrekkingen met derde landen, voor de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen, voor het beheer van de databanken en voor het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV.

Controle

De controleprogramma's die door het bestuur controlebeleid zijn opgemaakt worden door de centrale diensten van het bestuur van de controle omgezet in controleplannen en dienstinstructies. De controles en audits ter plaatse worden uitgevoerd door de 11 provinciale controle-eenheden (PCE).

Dat bestuur is eveneens verantwoordelijk voor de toekenning van erkenningen en toelatingen, voor de afgifte van certificaten, voor de invoercontroles en voor gecoördineerde onderzoeken inzake fraudebestrijding.

Laboratoria

Het bestuur van de laboratoria coördineert en voert de analyses uit die zijn vastgelegd in de controleprogramma's. Het FAVV beschikt daartoe over 5 eigen laboratoria die geaccrediteerd zijn volgens ISO 17025 en doet geregeld een beroep op een vijftigtal externe laboratoria. De accreditering en de kwaliteit van de resultaten zijn in dat opzicht de belangrijkste voorwaarden om door het FAVV erkend te kunnen worden.

Dat netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door nationale referentielaboratoria die gespecialiseerd zijn in welbepaalde vakgebieden en die door het FAVV worden aangeduid.

Algemene diensten

Een organisatie kan maar behoorlijk functioneren als er voldoende logistieke en administratieve ondersteuning aanwezig is. Daarom werd voorzien in een goed uitgebouwd bestuur van de algemene diensten dat bestaat uit de directie personeel & organisatie, budget en beheerscontrole, financiering, logistiek en aankopen, ICT en juridische zaken.

Diensten van de gedelegeerd bestuurder

Zijn onder meer onder de directe verantwoordelijkheid van de gedelegeerd bestuurder geplaatst: de dienst communicatie, de cel crisispreventie en crisisbeheer, de dienst interne audit, kwaliteit en preventie. De gedelegeerd bestuurder is voorzitter van het Raadgevend Comité dat bestaat uit vertegenwoordigers van de verschillende economische sectoren, van de federale en regionale overheidsdiensten en van de consumenten.



Het management van het FAVV

Gil Houins, gedelegeerd bestuurder (CEO)

Herman Diricks, directeur-generaal Controlebeleid

Jean-Marie Dochy, directeur-generaal Controle

Geert De Poorter, directeur-generaal Laboratoria

Véronique Berthot, directeur-generaal Algemene diensten

Nieuw businessplan voor het Voedselagentschap

In 2008 werd onder de leiding van de gedelegeerd bestuurder het nieuwe businessplan 2009 – 2011 van het Voedselagentschap opgemaakt. Het nieuwe plan legt de strategische doelstellingen voor de eerstvolgende jaren vast. Het plan werd goedgekeurd door mevrouw Sabine Laruelle, de Minister die toezicht uitoefent op het Agentschap. Het plan beoogt in de eerste plaats een steeds veiliger voedselketen maar streeft ook naar een Agentschap dat door de operatoren wordt aanvaard en door de samenleving wordt erkend.

Om van een controlerend agentschap te kunnen evolueren naar een overheidsdienst die in dienst staat van de burgers en de samenleving, werden een aantal initiatieven uitgewerkt om een menselijker aanpak van de controles en een daadwerkelijke administratieve vereenvoudiging mogelijk te maken. Daarnaast wordt ook meer de nadruk gelegd op het verstrekken van informatie aan en het sensibiliseren van doelgroepen die soms moeilijk bereikbaar zijn en bij wie een groot aantal non-conformiteiten wordt vastgesteld.

Het aanmoedigen van autocontrole in de bedrijven blijft uiterst belangrijk. Naast bewustmaking en informatieverstrekking werd voorzien in diverse stimuli zoals de toekenning van een visueel herkenningsteken (de FAVV-smiley) die thans nog beperkt is tot de horecasector maar zou kunnen worden uitgebreid tot de sector van de detailhandel. Dit alles wordt ook ondersteund door een aantal niet onaanzienlijke financiële stimuli (bonus/malusregeling voor de jaarlijkse heffing).

Het nieuwe businessplan kan worden gedownload op de website van het FAVV (www.favv.be) en is ook beschikbaar in een papieren versie.



12 strategische doelstellingen voor de periode 2009 - 2011

1. Een steeds veiliger voedselketen
2. Een Agentschap aanvaard door de operatoren en erkend door de samenleving
3. Een transparant Agentschap
4. Bevordering van de autocontrole
5. Naar een administratieve vereenvoudiging
6. Een professioneel en op het vlak van de resultaten veeleisend Agentschap
7. Een optimale publiek/private samenwerking
8. Een constructieve en doeltreffende samenwerking met andere overheidsdiensten
9. Een geïntegreerd informatie- en gegevensbeheer (ICT)
10. Kwaliteitsgaranties voor de geleverde diensten
11. Duurzame ontwikkeling & het FAVV
12. Internationale context

ISO 9001 certificering

Het FAVV moedigt dag na dag de operatoren aan om een betrouwbaar autocontrolesysteem in te stellen en te laten certificeren. Maar wat met het FAVV zelf? Op 13 oktober 2008 verkreeg het FAVV na een externe audit het ISO 9001:2000 certificaat voor een deel van zijn activiteiten. Dat certificaat bevestigt dat de betreffende diensten een kwaliteitsmanagement hanteren dat beantwoordt aan de voorschriften van norm ISO 9001:2000.

Door ISO 9001 aan te nemen wil het FAVV te allen tijde en in alle omstandigheden een kwaliteits-

volle dienstverlening bieden aan de consumenten, de operatoren, de autoriteiten en aan alle actoren uit de voedselketen. In de praktijk betekent dit dat het FAVV erop toeziet dat het :

- naar zijn klanten en zijn partners luistert om te achterhalen wat hun noden en verwachtingen zijn
- steeds de wetgeving naleeft
- aangepaste middelen ter beschikking stelt van zijn medewerkers en ervoor zorgt dat de medewerkers competent zijn
- de prestatie van zijn processen voortdurend verbetert.

Als uitgangspunt van zijn kwaliteitsbeleid hanteert het Agentschap zijn mission statement: “Waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant”. Van daaruit en op grond van de wettelijke en reglementaire voorschriften werden de beleidslijnen die moesten worden gevolgd om aan de noden en de verwachtingen van de partners en de “klanten” van het FAVV te voldoen, omgezet in strategische doelstellingen. Daarbij werd een aantal courante processen en activiteiten van het agentschap gecertificeerd door een geaccrediteerde onafhankelijke instelling:

- de uitwerking en implementatie van wetgeving op het gebied van de voedselveiligheid
- de evaluatie van de sectorgidsen voor autocontrole
- het beheer van de dierenartsen met opdracht door de PCE Vlaams-Brabant
- de toekenning van erkenningen aan externe laboratoria en het beheer van de TSE-analyses
- de behandeling van klachten door het meldpunt voor consumenten en door de ombudsdienst voor de operatoren
- de interne audit.

Daarnaast werden ook de ondersteunende processen voor personeels- en resourcesmanagement, zoals opleiding en de bescherming van computergegevens, aan een audit onderworpen. Het is de bedoeling om de certificering uit te breiden tot alle basisactiviteiten en op termijn de ISO 17020-certificering te verkrijgen voor onze controlediensten.

Het FAVV
in uw buurt





Nieuwe kantoren voor het FAVV in Brussel!

In 2008 namen de centrale diensten van het FAVV en de diensten van de PCE Brussel hun intrek in een nagelnieuw gebouw, het 'Food Safety Center'.

Er zijn in dat opzicht heel wat verschillen met de vroegere kantoren in WTC III. Het badgesysteem werd uitgebreid naar de bezoekers en de toegang wordt gecontroleerd tot op het niveau van het lokaal of de verdieping.



Hoofdbestuur

- AC-Kruidtuin - Food Safety Center
 Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
 1 T 02/211 8211 – F 02/211 82 00 – www.favv.be
 Meldpunt voor de consument: 0800 13 550
meldpunt@favv.be



Provinciale controle-eenheden

- PCE Antwerpen
 Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
 2 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be



- PCE Brussel
 AC-Kruidtuin - Food Safety Center
 Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
 3 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@favv.be



- PCE Henegouwen
 Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
 4 T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
Info.HAI@afsca.be



- PCE Limburg
 Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
 5 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be



- PCE Luik
 Bd Frère-Orban 25, 4000 Liège
 6 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be

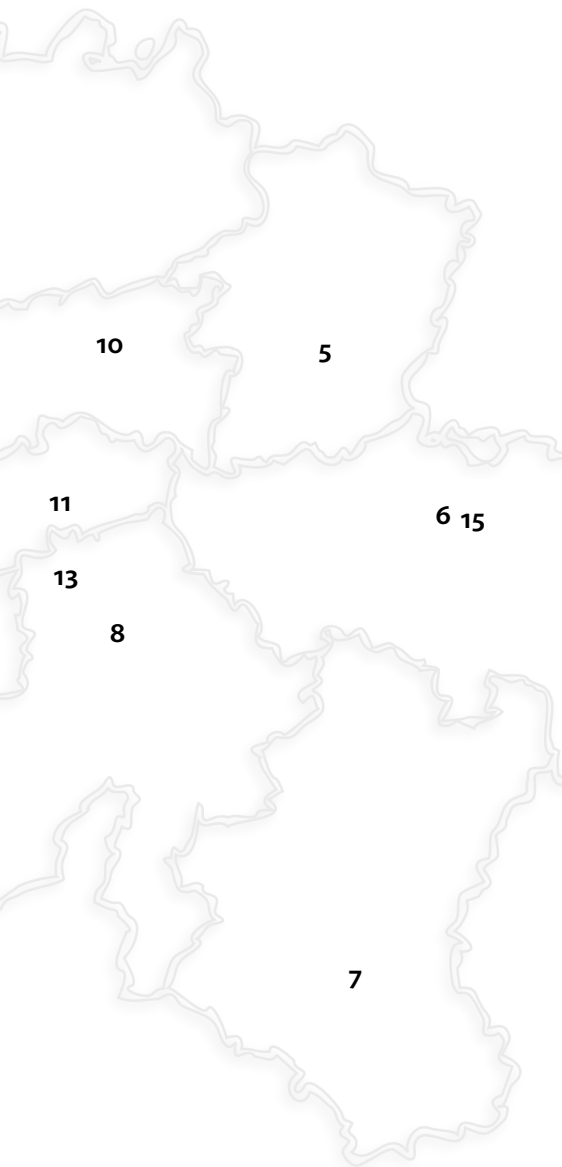


- PCE Luxemburg
 Rue du Vicinal 1 – 2^{de} verdieping, 6800 Libramont
 7 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be



- PCE Namen
 Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
 8 T 081/20 62 00 – F 081/20 62 02
Info.NAM@afsca.be





9	PCE Oost-Vlaanderen Zuiderpoort, blok B, 10 ^{de} verdieping Gaston Crommenlaan 6/1000, 9000 Gent T 09/210 13 00 – F 09/210 13 20 – Info.OVL@favv.be
10	PCE Vlaams-Brabant Greenhill campus, Interleuvenlaan 15 – Blok E, 3001 Leuven T 016/39 01 11 – F 016/39 01 05 – Info.VBR@favv.be
11	PCE Waals-Brabant Espace Coeur de Ville 1, 2 ^{de} verdieping, 1340 Ottignies T 010/42 13 40 – F 010/42 13 80 Info.BRW@afscs.be
12	PCE West-Vlaanderen Koning Albert I laan 122, 8200 Brugge T 050/30 37 10 – F 050/30 37 12 Info.WVL@favv.be
FAVV-Laboratoria	
13	Gembloux Chaussée de Namur 22, 5030 Gembloux T 081/61 19 27 – F 081/61 45 77
14	Gentbrugge Braemkasteelstraat 59, 9050 Gentbrugge T 09/210 21 00 – F 09/210 21 01
15	Luik Rue Louis Boumal 5, 4000 Liège T 04/252 01 58 – F 04/252 22 96
16	Melle Brusselsesteenweg 370a, 9090 Melle T 09 272 31 00 – F 09/272 31 01
17	Tervuren Leuvensesteenweg 17, 3080 Tervuren T 02/769 23 12 – F 02/769 23 30





2008 in cijfers

Personeel van het FAVV

	2007	2008
Personen	1.285	1.309
Waaronder in de inspectiediensten	773	775
VTE*	1.148	1.172
% statutair personeel	62 %	70 %
+ DMO**	762	758

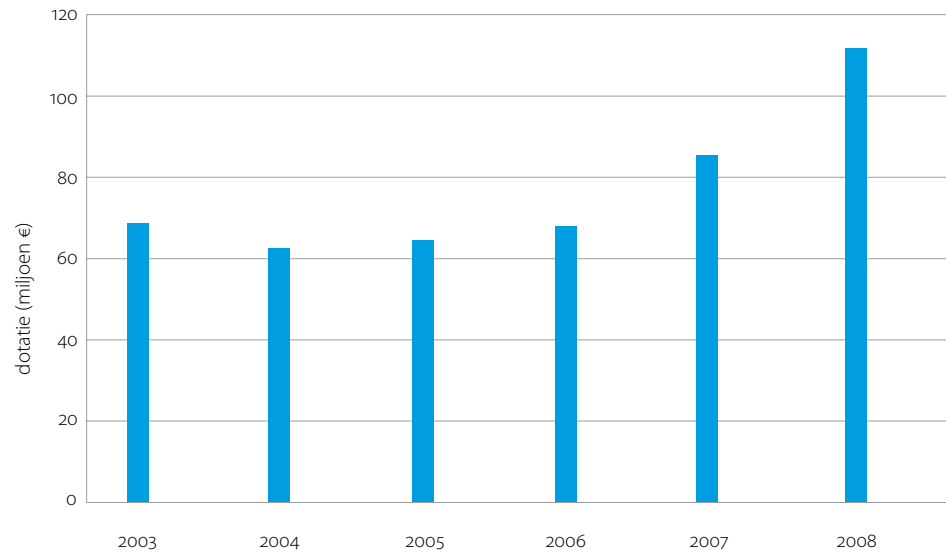
* voltijdsequivalent

** zelfstandig dierenarts met opdracht

Begroting van het FAVV: inkomsten

	2007	2008
Dotatie	85.397.000 €	111.974.000 €
Heffingen	23.904.000 €	26.260.000 €
Retributies	35.474.000 €	38.582.000 €
Bijdragen van de Europese Unie	2.571.000 €	2.121.000 €
Andere	7.103.000 €	7.670.000 €
Provisie voor verhuis		2.501.000 €
Totaal inkomsten	154.449.000 €	186.607.000 €

De dotatie van het Agentschap werd aanzienlijk verhoogd om het budgettaire evenwicht te kunnen garanderen en tegelijk de jaarlijkse heffing voor kleine en middelgrote ondernemingen uit de voedselketen, landbouwproducenten inbegrepen, te kunnen verlagen.



Begroting van het FAVV: uitgaven

	2007	2008
Crisisreserve		5.000.000 €
Totaal uitgaven	154.232.000 €	170.124.000€

Raadgevend Comité

	2007	2008
Leden	37	37
Plenaire vergaderingen	9	10

Wetenschappelijk Comité

	2007	2008
Leden	20	22
Adviezen	38	33

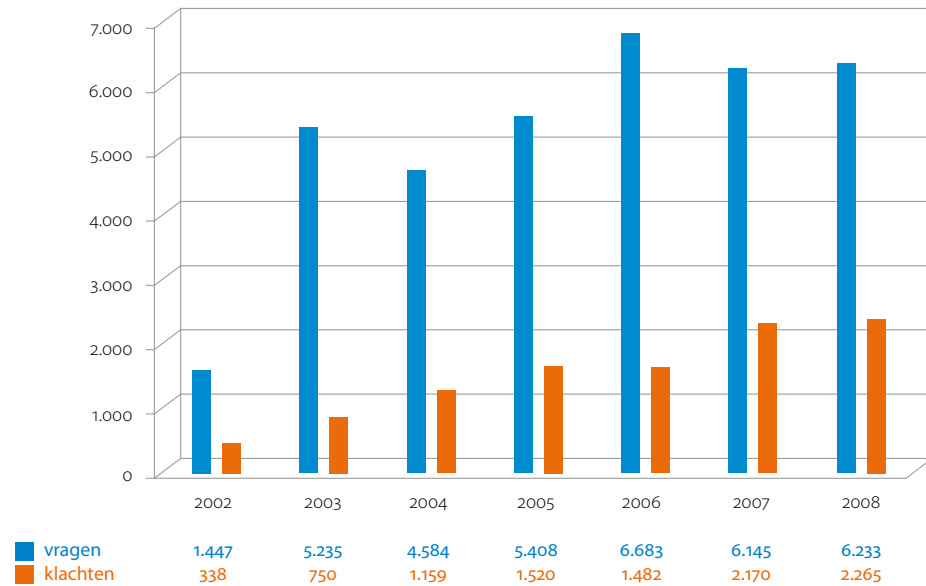
Laboratoria

	2007	2008
FAVV-laboratoria	5	5
Referentielaboratoria	11	11
Door het FAVV erkende laboratoria	52	56

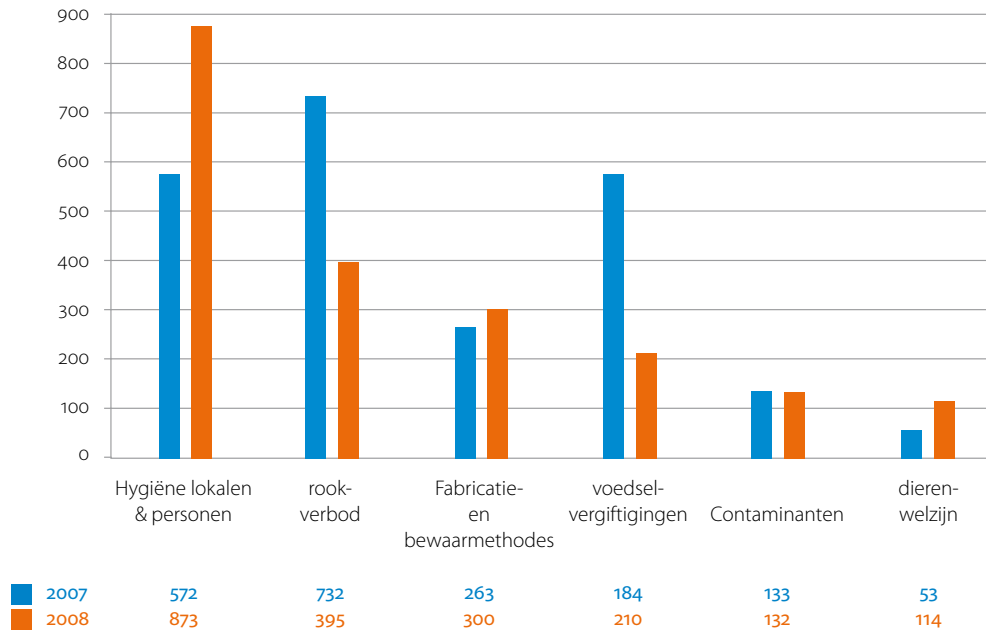
Communicatie

	2008
Persberichten	72
Persberichten voor recall van producten	82 %
Bezoeken op website www.favv.be	673.494

Meldpunt voor de consumenten



Evolutie van het aantal vragen en klachten bij het meldpunt sedert de oprichting



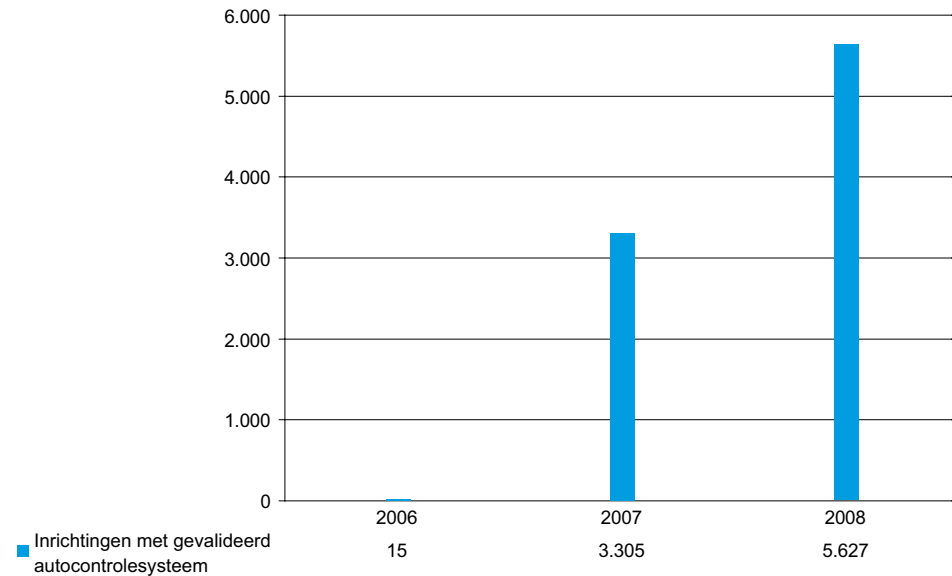
Top 6 van de klachten 2007 en 2008

Ombudsdienst voor de operatoren

	2007	2008
Klachten	164	149
Klachten over financiering	57 %	39 %
Klachten over regelgeving	24 %	28 %
Klachten over gedrag controleur	4 %	5 %

Operatoren

Aantal operatoren die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen		162.487
Aantal operatoren met een volledig gevalideerd (gecertificeerd) autocontrolesysteem	Toelevring landbouw	225
	Primaire productie	5.113
	Transformatie	198
	Groothandel	4
	Distributie	31
	Horeca	55
	Transport	1



Controles

	2007	2008
Bemonsteringen	65.411	64.565
Inspectieopdrachten	88.076	84.025

Opvolging non-conformiteiten

Processen-verbaal	3.539
Bedrag administratieve boeten	1.564.740 €
Intrekkingen erkenning of toelating	27
Weigeringen erkenning of toelating	40

RASFF (Europees Rapid Alert System): verdeling van de Belgische kennisgevingen

		In België	geblokkeerd aan de grens	In België	geblokkeerd aan de grens
		2007	2007	2008	2008
Chemische gevaren	Residuen van diergeneesmiddelen	4	7	15	16
	Residuen van pesticides	7	2	10	0
	Zware metalen	6	7	7	0
	Industriële contaminanten (PCB en dioxines)	5	0	7	0
	Migratie	6	0	7	0
	Mycotoxines	4	6	3	1
	Kleurstoffen en voedingssupplementen	1	0	3	1
	Chemische contaminanten	1	1	3	0
Biologische gevaren	Pathogenen en bederf	16	12	22	2
	Mariene biotoxines	1	0	0	0
Andere gevaren	Vreemde voorwerpen	2	0	4	0
	Niet gemelde allergenen	1	0	2	0
	Niet toegelaten supplementen	1	0	1	0
	GGO	0	0	1	0
	Illegale invoer	0	5	1	0
Totaal		56	40	86	20

Controles bij invoer

	Aantal zendingen	Geweigerde zendingen
Levende dieren	2.791	11 (0,4 %)
Levensmiddelen	33.398	240 (0,7 %)
Planten en plantaardige producten	4.115	103 (2,5 %)
Niet voor menselijke consumptie bestemde producten	4.987	18 (0,4 %)
Dierlijke bijproducten	247	9 (3,6 %)
Totaal	45.538	381

Rol van het FAVV bij de uitvoer

Met het oog op export afgegeven certificaten	220.844
waarvan voor export naar Russische Federatie (beveiligde certificaten)	4.521
Ontvangen buitenlandse delegaties	17
Met derde landen afgesloten akkoorden	20 (13 derde landen)

Fraudebestrijding

Onderzoeken naar fraude	322
Deelname aan wegcontrole	18
Monsters in landbouwbedrijven en slachthuizen	3.210
Specifieke acties (voedingssupplementen, schapen...)	20
Overdracht van informatie naar andere diensten	109
Gecoördineerde acties met andere overheden	781
Overtredingen	245



A close-up photograph of a person's hand, heavily coated in white flour, resting on a ball of dough. The hand is positioned on the left side of the frame, with fingers slightly curled. The dough is a pale yellowish-white color and has a textured, slightly cracked surface. The background is a plain, light-colored surface, possibly a table or countertop. The overall lighting is soft and even, highlighting the texture of the flour and the dough.

Kernproces
van het FAVV

Het FAVV ziet er voortdurend op toe dat de processen en de daaruit voortkomende producten voldoen aan de reglementaire voorschriften. Om de veiligheid en de kwaliteit van de producten uit de voedselketen na te gaan worden de volgende middelen aangewend: inspectie van installaties en toegepaste hygiënemaatregelen, controle op de effectieve toepassing van autocontrole- en traceerbaarheidssystemen, controle op etikettering of bemonsteren van producten voor analyse.

Het kernproces van het FAVV is een cyclisch proces dat 3 grote stappen omvat :

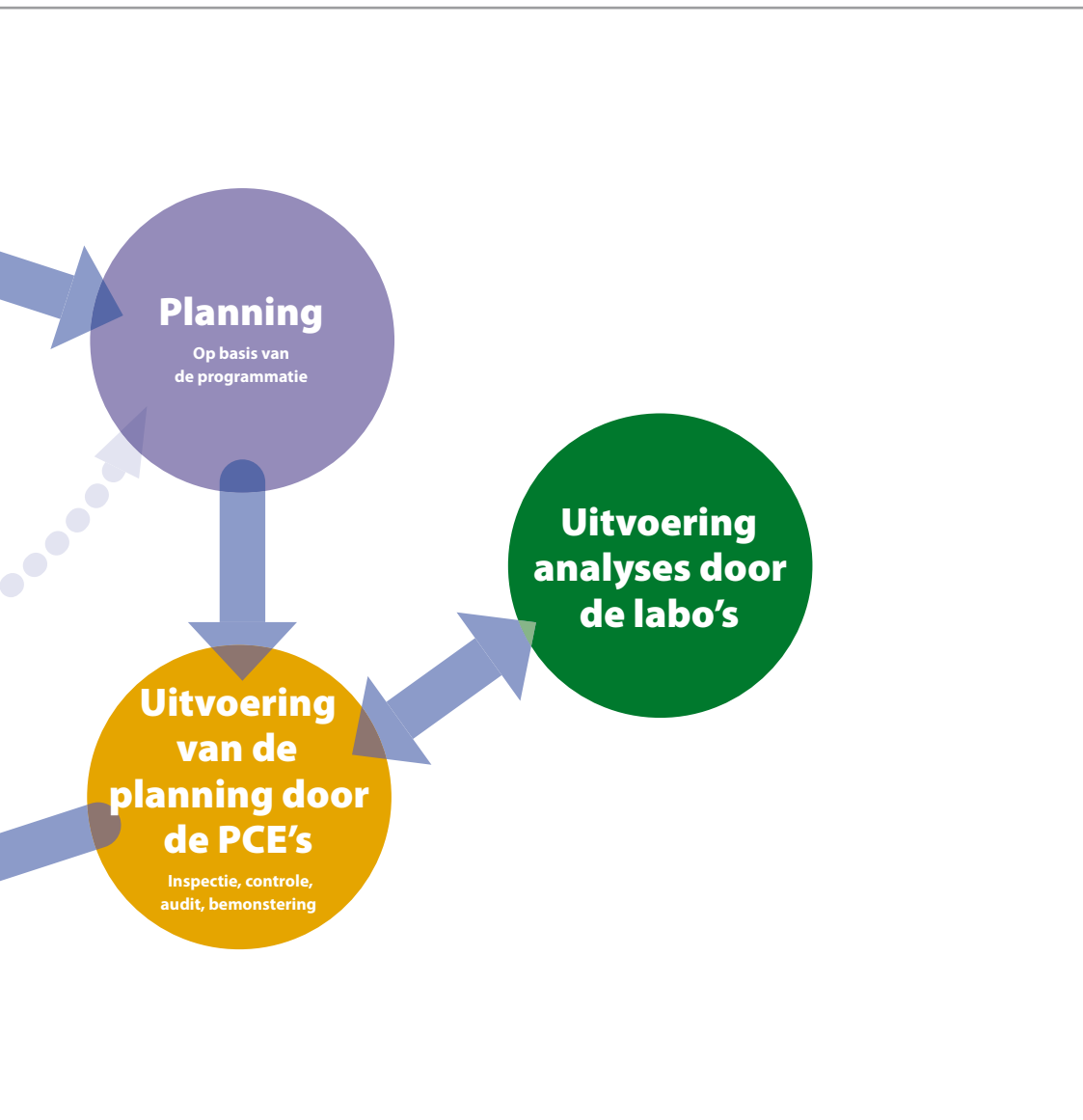
1. Elk jaar werkt het FAVV op grond van een risicobeoordeling een controleprogramma uit dat bestaat uit 2 delen: een deel bemonsteringen en een deel inspecties.
2. Dat controleprogramma wordt vervolgens vertaald in een planning van alle controleactiviteiten waarin per provincie en tot op sectorniveau doelstellingen worden geformuleerd.
3. De provinciale controle-eenheden (PCE) voeren de controles (inspecties en bemonsteringen) uit en rapporteren hun vaststellingen. De analyseresultaten worden door de laboratoria meegedeeld.

De informatie als gevolg van de meldingsplicht, het Europese snelle waarschuwingssysteem (RASFF), via klachten, vaststellingen, inspectieverslagen en analyseresultaten wordt gebruikt om de risico's te evalueren en kan tot een geregelde, soms zelfs onmiddellijke, aanpassing van de programmering leiden met als doel een maximale beheersing van de gevaren. De ondersteuning van het Wetenschappelijk Comité van het agentschap is daarbij onontbeerlijk.

Er zijn bij dit proces drie directoraten-generaal (DG) betrokken :

- DG controlebeleid dat het beleid en de controleprogramma's ontwikkelt
- DG controle dat het jaarlijkse controleprogramma omzet in controleplannen die worden uitgevoerd door de PCE (provincies)
- DG laboratoria dat de in de controleprogramma's opgenomen analyses coördineert en uitvoert.





Onze kernopdracht:
controles



Naast de controles in samenhang met het controleplan worden ook controles uitgevoerd om diverse andere redenen: hercontrole na een eerdere ongunstige controle, klacht, aanvraag om erkenning, RASFF, vermoeden van ziekte, meldingsplicht, controles bij uitvoer, onregelmatigheden bij invoer, uitvoer of intracommunautair handelsverkeer, voor het BIRB...

Het FAVV voert die controles uit in inrichtingen die deel uitmaken van de voedselketen. Als een controleur of een inspecteur een inrichting bezoekt, spreekt men van een 'zending'. Bij een zending kunnen meerdere controles worden uitgevoerd, al naargelang van de activiteit van de operator. 'Inspecties' en 'bemonsteringen' zijn de meest bekende voorbeelden van controles.

Er bestaande verschillende soorten van inspecties die zijn ingedeeld naar de 'scopes' (domeinen). Voorbeelden hiervan zijn:

- infrastructuur, inrichting en hygiëne
- autocontrolesysteem
- meldingsplicht
- rookverbod.

Om de inspecties op eenvormige wijze te laten verlopen, wordt gebruik gemaakt van 'checklists'. Die zijn ook beschikbaar op de website van het FAVV. De inspecteur vult tijdens zijn zending de vragenlijsten in. Het aantal ingevulde checklists stemt overeen met het aantal uitgevoerde inspecties.

Bij het bemonsteren van diervoeders, dieren, planten of levensmiddelen worden één of meer monsters genomen die vervolgens worden onderzocht op de aanwezigheid van een stof/stoffen of van een ziekte/ziekten.

Inspecties

Er werden in 2008 106.610 inspecties uitgevoerd, verdeeld over 84.025 zendingen.

Type inspecties uitgevoerd in 2007 en 2008

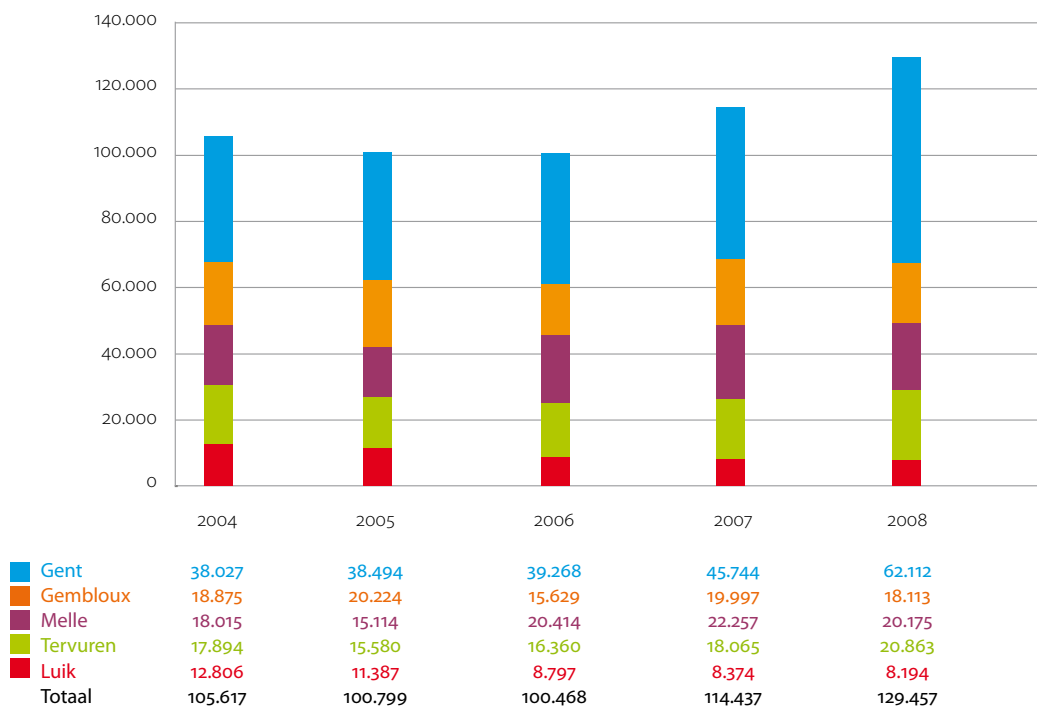
Gecontroleerd domein (scope)	2007	2008	2008 t.o.v. 2007
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	28.014	26.041	-7%
Infrastructuur en inrichtingen (voor toekennen erkenning)	551	529	-4%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	15.823	18.196	+15%
Rookverbod	11.979	5.290	-56%
Dierenwelzijn	7.480	8.788	+17%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	6.029	7.662	+27%
Meldingsplicht	6.047	9.989	+65%
Autocontrolesysteem	5.960	7.722	+30%
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	3.174	4.186	+32%
Afvalbeheer	2.992	3.426	+15%
Fytosanitaire & fysische controle	2.966	3.036	+2%
Epidemiologische bewaking	2.733	3.603	+32%
Vervoer	3.966	1.712	-57%
Dierengezondheid	1.942	2.735	+41%
Pesticiden	921	2.311	+151%
Verpakkingsmateriaal	828	1.213	+46%
Andere	810	171	-79%
Totaal	102.215	106.610	+4%

Analyses

Het FAVV heeft 5 eigen laboratoria die over het Belgische grondgebied verspreid zijn en door BELAC zijn geaccrediteerd volgens ISO 17025. De eerste opdracht van die labs bestaat erin om door het FAVV aangevraagde analyses uit te voeren. Het aantal en de verscheidenheid van de in die labs uitgevoerde analyses vertonen een aanhoudende toename. Naast routineanalyses staan de FAVV-laboratoria ook steeds klaar om een verhoogd aantal analyses uit te voeren in geval van een crisis.

Met het oog op de uitvoering van analyses op de monsters die het FAVV in samenhang met zijn opdrachten neemt, werkt het ook samen met erkende laboratoria (waarvan er 56 waren in 2008) die gespecialiseerd zijn in diverse analysedomeinen, zoals bijvoorbeeld de microbiologie, residuen en contaminanten, bestrijdingsmiddelen, additieven, fytopathologie. De lijst van die laboratoria en de analyses waarop de erkenningen betrekking hebben is beschikbaar op de website van het FAVV.





Evolutie van het aantal analyses uitgevoerd door de laboratoria van het FAVV

Binnen het bestek van dit verslag kan niet worden ingegaan op alle door het FAVV uitgevoerde controles. Een gedetailleerd overzicht daarvan wordt gegeven in de volledige versie van het jaarverslag die beschikbaar is op de website www.favv.be. In de hierna volgende hoofdstukken worden enkele markante resultaten besproken.

Dierziekten

Blauwtongziekte

De eerste gevallen van blauwtongziekte (serotype 8) kwamen in België voor in augustus 2006. In 2007 werden 6.870 gevallen vastgesteld bij runderen, schapen en geiten. In 2008 was het markantste feit in verband met de bestrijding van deze ziekte ongetwijfeld de vaccinatiecampagne die in mei van start ging. Er werden in België slechts 50 nieuwe gevallen vastgesteld, waarvan meer dan de helft (27 gevallen) bij ingevoerde dieren.

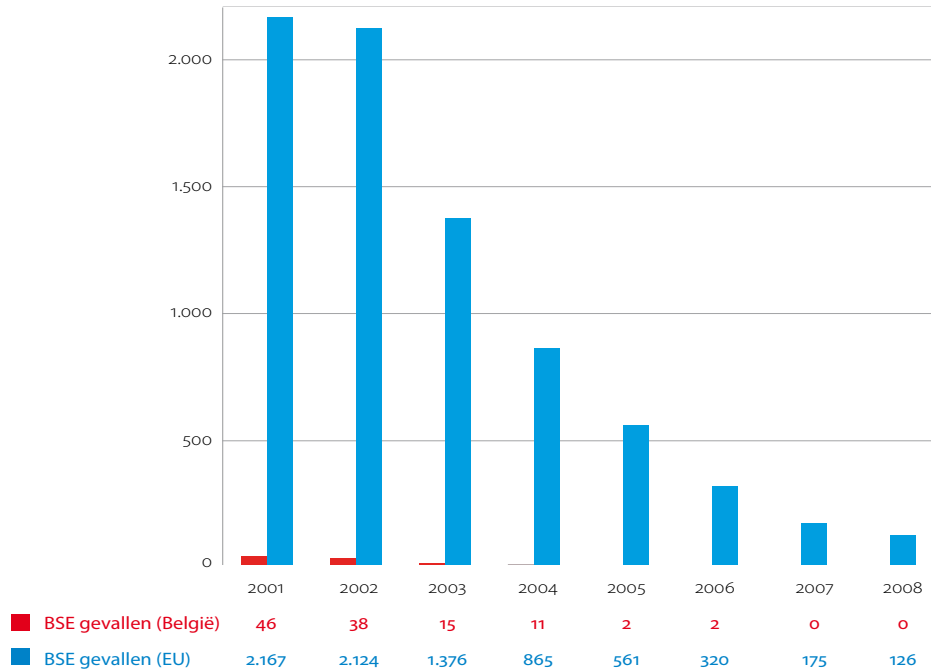
De klinische problemen en de hoge sterfte die in 2007 werden vastgesteld bij runderen en schapen bleven in 2008 achterwege. De belangrijkste klinische problemen waren verwerpen en de geboorte van weinig levensvatbare en vaak misvormde kalveren als gevolg van de overdracht van het virus van een drachtige koe op de foetus.

Het kleine aantal nieuwe gevallen en de geringe aanwezigheid van klinische problemen kunnen worden verklaard door de geleidelijke uitvoering van de vaccinatie en de natuurlijke immunisatie van de dieren. Met meer dan 5 miljoen vaccindosissen kon vrijwel de hele populatie van volwassen schapen en runderen worden gevaccineerd. De vaccinatiecampagne vergde een financiële inspanning van bijna 14 miljoen €. De campagne werd gefinancierd door het FAVV, het Begrotingsfonds voor de gezondheid en de kwaliteit van de dieren en de dierlijke producten en door de Europese Commissie. Aan de veehouders werd ongeveer 10 miljoen € uitbetaald.

Men was bijzonder waakzaam ten aanzien van de insleep van andere serotypes dan serotype 8. In 2008 kreeg Frankrijk te maken met serotype 1 en in Nederland en Duitsland werd serotype 6 aangetroffen. Die 2 serotypes werden in België nog niet vastgesteld. Dank zij de bewaking konden 3 rundveebedrijven en een kalvermesterij worden opgespoord waar eind 2008 1 of 2 besmette dieren werden binnengebracht. De besmette dieren werden geslacht of naar hun plaats van herkomst teruggestuurd. Uit de analyses die werden gedaan op de betreffende beslagen en, in één geval, op de beslagen binnen een straal van één kilometer rond het bedrijf kon worden besloten dat het virus zich niet had verspreid. Het ging dus om een insleep zonder gevolgen. Die gevallen tonen echter wel aan dat het risico reëel is dat in de buurlanden voorkomende nieuwe virussen bij ons worden binnengebracht.

Gekkekoeienziekte

In België werd het laatste geval van gekkekoeienziekte (BSE) vastgesteld in oktober 2006. Het aantal gevallen is sinds 2001 ook sterk gedaald in de Europese Unie. Als gevolg daarvan mogen de onderzoeken in het kader van de epidemiologische bewaking in de 15 "oude" lidstaten sinds 1/1/2009 worden verminderd. De leeftijdsgrens voor de onderzoeken wordt opgetrokken tot 48 maand voor dode dieren en noodslacht (aanvankelijk lag die grens op 24 maand) en voor runderen die met het oog op menselijke consumptie worden geslacht (waarvoor de grens eerst op 30 maand lag).



Dat betekent op termijn een flinke besparing. In 2008 werden zo'n 367.000 runderen en zo'n 3.500 schapen en geiten getest, wat ongeveer 13,8 miljoen euro kostte.

Men moet evenwel alles doen om de effectieve maatregelen die van groot belang zijn voor de bescherming van de volksgezondheid zo goed mogelijk te blijven toepassen (vernietiging van de inhoud van de hersenpan, de wervelkolom en de ingewanden als gespecificeerd risicomateriaal).



Vogelgriep

Net als de voorgaande jaren organiseerde het FAVV in 2008 een aantal monitoringprogramma's en nam het preventieve maatregelen met het oog op een snelle opsporing van de eventuele insleep van vogelgriep in de pluimveestapel en om de dreiging te beoordelen die in het wild levende vogels voor ons pluimvee kunnen inhouden.

De monitoring van in het wild levende vogels heeft betrekking op :

- vogels die levend worden gevangen door het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBINW) om te worden geringd
- tijdens het jachtseizoen geschoten waterwild dat wordt bemonsterd door het "Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage" van de Université de Liège
- dode vogels die in de loop van het jaar op 154 verschillende plaatsen in het land werden opgehaald en door de voor natuur bevoegde diensten van de 3 gewesten worden onderzocht.

Er werden in 2008, 3.604 wilde vogels onderzocht. De analyseresultaten waren vergelijkbaar met die van de voorgaande jaren: er werden laagpathogene griepvirussen aangetroffen in 6 groepen eenden en ganzen, 2 groepen waadvogels en rallen en 7 groepen meeuwen. Uit die cijfers blijkt dat verschillende soorten van laagpathogene virussen circuleren bij watervogels die in België voorkomen.

Bij de actieve monitoring van pluimvee waren 520 professionele bedrijven betrokken en werden 6000 monsters van dieren onderzocht. Er werd een laagpathogeen H5N2-virus gevonden in 2 bedrijven waar de dieren (ganzen en sierpluimvee) in open lucht werden gehouden. Er werden geen klinische symptomen vastgesteld. Conform de nationale en de Europese wetgeving liet het FAVV de 2 bedrijven preventief ruimen. De eigenaars werden vergoed door het Begrotingsfonds voor de gezondheid en de kwaliteit van de dieren en de dierlijke producten.

Vooruitzichten

België is officieel vrij van een aantal runderziekten (leucose, brucellose, tuberculose). De varkensstapel is vrij van de ziekte van Aujeszky en er werd geen enkel geval van trichine vastgesteld bij varkens en eenhoevige dieren. België verkreeg in juli 2001 de status "vrij van rabiës". Toen echter op 25 oktober 2007 een geval van rabiës opdook bij een illegaal in het land binnengebrachte hond, verloor ons land die status. Het kreeg de "vrij van"-status terug op 21 april 2008.

Waakzaamheid blijft echter geboden om de insleep en de verspreiding van deze ziekten maar ook die van opkomende ziekten, zoals nieuwe serotypes van blauwtongziekte of Q-koorts te vermijden.

Planten en plantaardige producten

Plantenziekten

Het FAVV nam in 2008 meer dan 11.500 monsters van planten en plantaardige producten bij producenten en in opslagplaatsen, verzendingscentra, in groene zones en bossen met als doel schadelijke organismen op te sporen. Het gaat om steekproefsgewijs genomen monsters die, al naargelang van het organisme, al dan niet ziektesymptomen vertonen of om gerichte controles. Bij een besmetting worden passende bestrijdingsmiddelen opgelegd en worden, indien nodig, potentieel besmette zones afgebakend. Deze handelwijze maakt het mogelijk internationaal te garanderen dat onze planten en plantaardige producten aan de wettelijke voorschriften voldoen.

Fytofarmaceutische producten

Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (insecticiden, fungiciden, herbiciden) zijn bedoeld om planten te beschermen tegen schadelijke organismen en om ongewenste planten te verdelgen. De verkoop en het gebruik ervan zijn streng gereguleerd: erkende bestrijdingsmiddelen van loyale en handelskwaliteit, gebruik overeenkomstig de goede landbouwpraktijken en geregistreerd, technische keuring van spuittoestellen.

	Inspectie- zendingen	Gunstig
Verkoop	182	82,3 %
Bezit en gebruik door landbouwers	2.135	88,5 %
Bezit en gebruik door gemeentebesturen	34	61,7 %

De belangrijkste overtredingen hadden betrekking op het bezit van bestrijdingsmiddelen die niet langer erkend zijn: er werden 87 waarschuwingen en 163 processen-verbaal uitgeschreven wegens non-conformiteiten.

In 2008 werden op de Belgische markt 1.432 monsters genomen van fruit, groenten en granen met het oog op het opsporen van residuen van 350 verschillende bestrijdingsmiddelen ; 94 % van de monsters waren conform (geen residuen aanwezig of geen overschrijding van de in de wetgeving vastgelegde maximumwaarden voor residuen). Groenten en fruit die uit derde landen werden

ingevoerd, vertoonden verhoudingsgewijs meer overschrijdingen van de MRL (maximumwaarden voor residuen) dan groenten en fruit die in de lidstaten werden geteeld (90 % tegenover 96-97 %). Thans zijn de MRL op het niveau van de Europese Unie geharmoniseerd. De belangrijkste fruitsoorten die de MRL overschrijden, zijn exotische vruchten (passievruchten), citrusvruchten (sinaasappelen), bessen en kleinfruit (aalbessen en aardbeien). De belangrijkste groenten die de MRL overschrijden zijn pepers, aubergines, meloenen en lauki – een komkommerachtige die ook “bottle gourd” of flessennekkalebass wordt genoemd – look en bonen.

De situatie is dus goed, zoals het Wetenschappelijk Comité van het FAVV in 2007 heeft vastgesteld: “Uit de resultaten blijkt dat de chronische blootstelling van Belgische consumenten aan residuen van bestrijdingsmiddelen via het eten van groenten en fruit vrij laag is. In de meeste gevallen is de blootstelling 100 maal kleiner dan de aanvaardbare dagelijkse dosis”.

Primaire plantaardige productie

Wat de voor consumptie bestemde plantaardige productie betreft, worden vooral inspecties verricht in landbouwbedrijven en bij groothandelaars. Er werden in 2008, 2.268 zendingen uitgevoerd bij 2.234 operatoren. Meer dan 97 % van de controles waren gunstig, met uitzondering van het autocontrolesysteem dat bij 1/3 van de groothandelaars onvolledig was of slecht geïmplementeerd.

Diervoeders

Er wordt een aanhoudende verbetering vastgesteld van de inspectieresultaten met betrekking tot diervoeders: 94,2 % van de controles op de infrastructuur, de autocontrole, hygiëne, traceerbaarheid, verpakking en etikettering waren gunstig. Er zijn nog problemen met de naleving van de garanties en de normen voor additieven en gemedicineerde voeders.

Levende dieren

Sanitel, het Belgische systeem voor de registratie en de identificatie van nutsdieren, werd in 2008 volledig herbekeken in samenwerking met de gewestelijke verenigingen voor diergezondheid DGZ en ARSIA.

Er werden in 2008, 5.652 controles verricht op de identificatie en de registratie van dieren. Meer dan 94 % van de controles waren gunstig. Er werden vooral problemen vastgesteld in bedrijven met schapen, geiten en herten.

In verband met de dierenbescherming en het dierenwelzijn werden 8.295 missies uitgevoerd in landbouwbedrijven, in slachthuizen en tijdens het vervoer van slachtdieren: 98 % ervan waren gunstig.

Slachten

Alle runderen, schapen, geiten, varkens en paarden moeten voor en na het slachten worden onderzocht. Die onderzoeken noemt men keuringen. De keuring heeft in de eerste plaats als doel de bescherming van de volksgezondheid te garanderen door vlees met anatomische of pathologische afwijkingen, vlees dat verontreinigd is met ziekteverwekkers of dat residuen bevat van diergeneesmiddelen, bestrijdingsmiddelen of verontreinigingen op te sporen en voor menselijke consumptie te weren. De keuring wordt uitgevoerd door een officieel dierenarts, doorgaans een dierenarts met opdracht.

	Gekeurde karkassen	In beslag genomen karkassen
Runderen	522.557	1.719 (0,3 %)
Kalveren	301.102	487 (0,2 %)
Varkens	11.588.072	37.924 (0,3 %)
Paarden	9.253	30 (0,3 %)
Schapen	133.192	122 (0,1 %)
Geiten	3.363	12 (0,4 %)

Naast de keuring zelf doet de officiële dierenarts ook inspecties die betrekking hebben op de voedselketeninformatie, het dierenwelzijn, het gespecificeerde risicomateriaal en andere bijproducten, de laboratoriumonderzoeken, de hygiëne, de infrastructuur en de autocontrole. De belangrijkste non-conformiteiten hadden betrekking op de infrastructuur, de installatie en de hygiëne van slachthuizen (ongeveer 30 %) en op het autocontrolesysteem (ongeveer 10 %).

Verwerking van levensmiddelen

Er werden in 2008, 2.638 missies uitgevoerd bij 2.022 operatoren in industriële inrichtingen waar levensmiddelen van plantaardige oorsprong, vlees, visserijproducten, melk- en eiprodukten worden verwerkt. De inspecties waren voor 84 % conform wat het autocontrolesysteem betreft en voor 96 % wat infrastructuur, installatie, hygiëne, meldingsplicht, traceerbaarheid, verpakking en etikettering, vervoer en afvalbeheer betreft.

PCB's en dioxinen

PCB's en dioxinen zijn stoffen die kankerverwekkend kunnen zijn. Het bijzondere ervan is dat zij uiterst resistent zijn tegen chemische en biologische afbraak en zich ophopen in vetten in de hele voedselketen. Een aantal dioxinen worden als toxisch beschouwd. Twaalf gepolychloreerde bifenyls (PCB's) hebben toxicologische eigenschappen die lijken op die van dioxinen en worden vaak aangeduid met de term "dioxineachtige PCB's".

Dioxinen zijn bijproducten van een chemische reactie of van een verbrandingsproces. Hierdoor komen zij ook in de natuur voor. In tegenstelling tot PCB's zijn er geen technologische toepassingen voor dioxinen. Zij zijn dus vooral een ongewenst bijproduct. De mens neemt vooral dioxinen op via de voeding. Levensmiddelen van dierlijke oorsprong zoals vlees, melk, eieren zijn de belangrijkste bron van dioxinen.

Dioxinen zijn in de voedselketen ongewenst. Men moet er uit voorzorg op toezien dat de dioxinegehalten zo laag mogelijk zijn.

Controle op dioxinen in diervoeders is van cruciaal belang. Eén enkele partij grondstoffen waaruit diervoeders worden vervaardigd kan een groot aantal dieren besmetten. Denken wij maar aan de dioxinecrisis van 1999 (die werd veroorzaakt door vervuiling van dierlijk vet met technisch vet), het incident uit 2006 (als gevolg van het gebruik van ongezuiverd chloorwaterstofzuur bij de productie van gelatine) en aan de dioxinecrisis in Ierland in 2008 (veroorzaakt door gedroogde en gerecycleerde bakkerijproducten).

Analyses op dioxinen, dioxineachtige PCB's en PCB's worden in de hele voedselketen uitgevoerd. Het FAVV nam in 2008, 4.481 monsters waarvan er 6 niet conform waren (0,1 %).

	Aantal monsters	Niet conform
Diervoeders	2.542	1 voormengsel
Melk en melkproducten	315	1 consumptiemelk
Eieren	67	1 bedrijf met uitloopruimte
Vlees en dierlijk vet	1.231	1 karkas van een rund
Aquacultuurproducten	29	0
Visserijproducten	179	0
Babyvoeding	30	0
Plantaardige olie	73	2
Sauzen	15	0

Mycotoxinen

Mycotoxinen ontwikkelen zich tijdens de groei of de opslag op plantaardige grondstoffen. Een aantal mycotoxinen hebben een grote weerslag op de gezondheid van mensen dier: bijvoorbeeld fusariumtoxine DON (deoxynivalenol), patuline, bepaalde aflatoxinen, enz.

Verder kunnen mycotoxinen, als gevolg van opname van verontreinigd voeder en vanwege hun chemische stabiliteit, ook voorkomen in dierlijke producten zoals melk. Daarom worden zowel diervoeders als levensmiddelen op de aanwezigheid van mycotoxinen onderzocht. De gevaarlijkste mycotoxinen – aflatoxinen, ochratoxine A en fusariumtoxinen – worden opgespoord in de meest gevoelige producten, nl. granen en levensmiddelen op basis van granen.

Het FAVV nam in 2008, 2.092 monsters waarin mycotoxinen werden opgespoord (aflatoxine, ochratoxine, fumonisine, zearalenon, DON, T2 & HT2) waarvan er slechts 3 niet conform waren.

	Aantal monsters	Niet conform
Diervoeders	1.013	1 aflatoxine (rijstmeel)
Karkassen in slachthuis	159	0
Vissen uit aquacultuur	9	0
Melk en melkproducten	46	0
Levensmiddelen in transformatie en distributie	865	1 aflatoxine (muskatnoot) en 1 DON

Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars

In 2008 werden meer dan 13.000 missies uitgevoerd in horecabedrijven, grootkeukens, detailhandels, groothandels en bij vervoerders van levensmiddelen.

	Inspecties van infrastructuur, installatie & hygiëne	Gunstig
Klassieke horeca	5.583	49 %
Ambulante handel	536	71 %
Grootkeukens	918	63 %
Melkkeukens	79	80 %
Groothandelaars	218	76 %
Detailhandelaars	5.158	59 %

Slechts 27 % van de controles op autocontrolesystemen in de horeca waren gunstig ; 90 % van de controles op het rookverbod waren gunstig net als 80 % van de controles op de traceerbaarheid. Er werden naar aanleiding van de non-conformiteiten 2.632 waarschuwingen en 633 processenverbaal opgemaakt.

Slechts 59 % van de controles op autocontrolesystemen bij detailhandelaars en groothandelaars waren gunstig. In meer dan 65 % van de vleeswinkels was de traceerbaarheid van het rundvlees conform.

Sinds 22 augustus 2008 moeten inrichtingen die levensmiddelen aan eindgebruikers verkopen (detailhandelaars en horeca-exploitanten) hun toelating aanbrengen op een voor de consument goed zichtbare plaats. Naast het logo van het FAVV vermeldt die affiche ook het soort activiteit waarvoor een toelating werd afgegeven en het gratis telefoonnummer van het meldpunt voor consumenten. Omdat het verplicht is om de toelating te afficheren, ziet de consument meteen dat de inrichting beschikt over een toelating van het FAVV.

Sinds september 2007 hanteert het FAVV een nieuw systeem voor de weging van controleresultaten. Dat systeem steunt op het gebruik van checklists. Die nieuwe evaluatiemethode, die strikter is, verklaart althans voor een deel de stijging van het aantal non-conformiteiten. De stijging van de non-conformiteiten kan voor een deel ook worden verklaard doordat de controles zijn toegespitst op inrichtingen waar eerder non-conformiteiten werden vastgesteld (systematische hercontroles). Zowel de sector als de autoriteiten doen inspanningen om de inrichtingen uit de distributiesector bewust te maken, informatie te verschaffen en te begeleiden.

Op 1 januari 2008 werd het concept van de FAVV-smiley gelanceerd waarbij horecazaken en grootkeukens een FAVV-smiley kunnen krijgen voor de certificering van hun autocontrolesysteem. Daarnaast werd een voorlichtingscel opgericht die bestaat uit personen met praktijkervaring en die sinds september 2008 actief is. Het belangrijkste doel ervan is zeer praktische informatie te verschaffen aan de operatoren, in de vorm van lezingen, infosessies en handige folders. De eerste doelgroep is de horeca en in tweede instantie ook de distributiesector met vooral aandacht voor de zeer kleine bedrijven die moeilijkheden ondervinden om te voldoen aan de regelgeving.

Sulfiet in gehakt vlees

De wet verbiedt het gebruik van sulfiet in gehakt vlees. Vlees dat aan de lucht wordt blootgesteld oxideert en krijgt een bruinachtige kleur. Door sulfiet aan het vlees toe te voegen, wordt de rode kleur bewaard. Dit additief kan er dus voor zorgen dat bedorven vlees er vers uit ziet en houdt daardoor een risico in voor de voedselveiligheid. Ingrediënten die aan bereid gehakt vlees worden toegevoegd, mogen wel sulfiet bevatten maar in dat geval mag het sulfietgehalte in het eindproduct de wettelijke norm niet overschrijden en moet sulfiet vermeld zijn als ingrediënt.

Er werden in 2008, 936 slagers, groothandelaars, grootkeukens en supermarkten gecontroleerd op de aanwezigheid van sulfiet in gehakt vlees; 83 monsters waren niet conform (8,9 %) en gaven aanleiding tot 73 processen-verbaal, 3 waarschuwingen, 1 beslaglegging en maatregelen ten aanzien van andere operatoren uit de toelevering.

Allergenen

Het aantal voedselallergieën lijkt toe te nemen en dan vooral bij kinderen. De gevaarlijkste allergische reactie is de zogenaamde anafylactische shock die vaak levensbedreigend kan zijn. Ook zeer kleine hoeveelheden van een allergeen kunnen een dergelijke reactie uitlokken. De minimale hoeveelheid waarbij een allergische reactie optreedt kan per persoon en per voedselallergie enorm variëren. Het enige wat een persoon met een voedselallergie kan doen, is dus het allergeen vermijden en daarom is een duidelijk en leesbaar etiket op alle voorverpakte levensmiddelen absoluut noodzakelijk.

De wetgeving inzake etikettering bepaalt dat het gebruik van 12 allergenen (glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, pindanoten, soja, melk (inclusief lactose), bepaalde noten, selderij, mosterd, sesamzaad en afgeleide producten en sulfiet in een hoeveelheid van meer dan 10 mg/l of 10 mg/kg) op het etiket moet worden vermeld. Vanaf 23 december 2008 werden lupine en weekdieren aan die lijst toegevoegd.

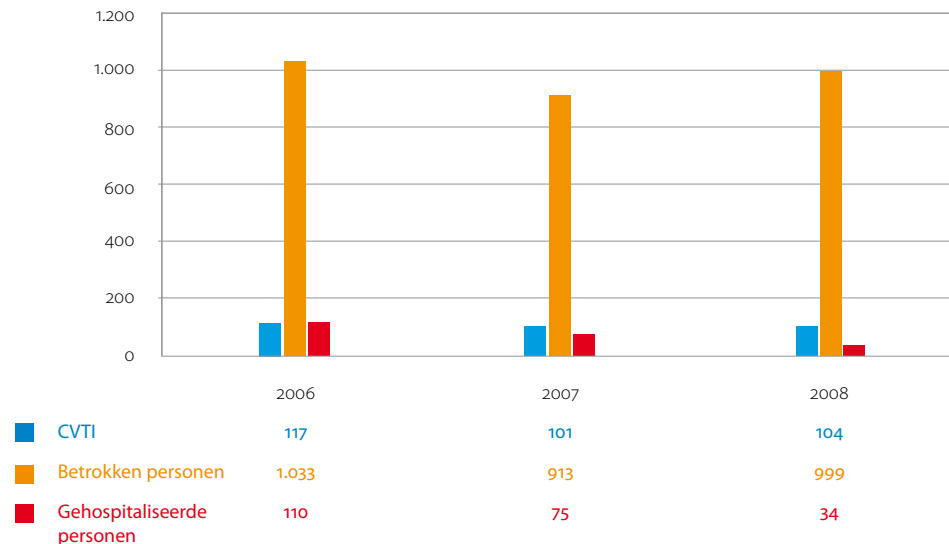
Het FAVV doet 2 soorten controles:

- controle op de etikettering van allergenen, met name door het aangegeven gehalte te controleren in de transformatie en de distributie: 12,8 % van de 2.446 controles waren niet conform
- analyses op allergenen van verschillende producten in de distributie: 4,3 % van de geanalyseerde producten waren niet conform.

Vanwege de mogelijke gevolgen voor de gezondheid van consumenten moet dit probleem zeker samen met de industrie worden onderzocht.

Voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn infecties of intoxicaties die worden veroorzaakt door de consumptie van gecontamineerde voeding of water. Wij spreken van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer onder dezelfde omstandigheden twee of meer mensen gelijkaardige symptomen vertonen en daarbij een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met een en dezelfde voedselbron.



De meest opmerkelijke voedseltoxi-infecties in 2008 waren onder andere:

- een uitbraak van norovirus, waarbij een 200-tal personen ziek werden na een personeelsfeest, waarschijnlijk te wijten aan besmette belegde broodjes
- een uitbraak van Clostridium perfringens waarbij een 100-tal leerkrachten ziek werden na het eten van een tajine
- een uitbraak van coagulasepositieve stafylokokken waarbij 30 kinderen ziek werden na een maaltijd in de schoolkantine (pasta met ham en kaas).

A hand is shown pouring a golden liquid, likely olive oil, from a clear glass bottle into a glass bowl filled with fresh green salad. The salad includes various leafy greens, cherry tomatoes, and pine nuts. The background is plain white.

Crisispreventie
en crisisbeheer

Crisissen voorkomen en beheren zijn cruciale taken van het FAVV. Bij de voorbereiding wordt rekening gehouden met de evaluatie van eerdere crisissen en incidenten en worden crisisscenario's opgemaakt. De dienst coördineert de aanpak van incidenten en crisissen in samenwerking met de verschillende diensten van het FAVV en de bevoegde externe autoriteiten (zoals het crisiscentrum van de regering).

Medio januari 2008 deed de dienst voor crisispreventie en crisisbeheer in samenwerking met de betrokken sectororganisaties een real time oefening waarbij een verontreiniging werd gesimuleerd van geslachte varkens waarvan het vlees in de handel was gebracht. Bij de oefening die de eerste van die soort was die in België en Europa werd gehouden moesten de mogelijk besmette uit 44 bedrijven afkomstige varkens worden getraceerd. Alle actoren van de bedrijfskolom varkensvlees namen er actief aan deel. Aanvankelijk ging het om 14 slachthuizen. Het aantal operatoren (uitsnijderijen, verwerkers van vlees en vleesproducten, groothandelaars) steeg met het uur en omvatte uiteindelijk de hele distributiesector. Op het einde van de oefening, namelijk 8 dagen nadat de varkens waren geslacht, waren bij de fictief verontreinigde producten ongeveer 3000 Belgische operatoren betrokken, waarvan 1350 supermarkten.

Bij het traceren van het vlees van het slachthuis tot in de verkooppunten is gebleken dat de bestaande systemen efficiënt zijn maar dat de reactietijd van de verschillende schakels zou moeten worden verkort. Het is duidelijk dat dit soort oefeningen moet worden herhaald en dat daarbij moet worden gelet op de vastgestelde zwakke punten.

2008 werd gekenmerkt door incidenten in de voedselketen waarbij verontreinigde of mogelijk verontreinigde voedingsmiddelen moesten worden getraceerd in de verschillende sectoren. De verschillende incidenten werden niet door Belgische producenten veroorzaakt en telkens gaven zowel de producenten als het FAVV blijk van een groot reactievermogen.

Periode	Incident	Gevolgen
April	Verontreiniging van 40 000 ton zonnebloemolie uit Oekraïne met minerale olie	Recall van de producten die meer dan 10 % olie bevatten en uit de handel nemen/vernietigen van verontreinigde olie
Juni	Verontreiniging van Zweeds ossenvet met GRM	Vernietiging van 235 ton frituurvet
September	Verontreiniging van Chinese melk met melamine	Gerichte controles en inbeslagname van snoepgoed met chocolade
December	Verontreiniging van lers varkensvlees met dioxinen	Recall van 22 producten en inbeslagname van 106 ton

Die incidenten, waarvan de weerslag op de volksgezondheid gelukkig miniem was, tonen aan dat het FAVV in staat is om de traceerbaarheidsprocessen in de betreffende sectoren te organiseren en te omkaderen en deze incidenten op efficiënte wijze aan te pakken. Zij tonen ook aan dat het voor de operatoren noodzakelijk is om over een efficiënt traceerbaarheidssysteem te beschikken.



Fraudebestrijding



Actie voedingssupplementen

Het FAVV voerde van september 2007 tot juni 2008 een actie uit die betrekking had op voedingssupplementen. Die sector is in volle expansie en situeert zich in de grijze zone tussen geneesmiddelen en levensmiddelen. De producten zijn op diverse punten in de distributie te koop (fitnesscentra, sportwinkels, ...) en ook op het internet.

Er werden ongeveer 5.000 producten gecontroleerd bij 167 operatoren (vooral detailhandelaars maar ook fabrikanten, groothandels en 3 inrichtingen die zich alleen bezighouden met internetverkoop): 34 % van de operatoren waren niet bij het FAVV geregistreerd en 34 % van de producten waren niet conform (geen melding, non-conformiteiten op het stuk van etikettering, hogere gehalten dan de opgelegde normen, verboden planten of nutriënten, therapeutische indicaties, hormonale stoffen, geneesmiddelen).

In samenwerking met Douane en Accijnzen en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten (FAGG) werden ook 21 controles uitgevoerd op ingevoerde postpakketten. Er werden daarbij 85 dossiers aangelegd. De multidisciplinaire hormonencel (MHC) werd ook in kennis gesteld van een aantal non-conformiteiten (invoer van anabolica).



Conclusie

De Belgische voedselketen wordt steeds veiliger. Het FAVV werkt aan een voedselveiligheidsbarometer waarmee de vastgestelde evolutie objectief kan worden weergegeven.

Er werden in 2008, 23 sectorguides voor autocontrole gevalideerd. Er werd een voorlichtingscel opgericht die tot doel heeft restauranthouders en handelaars te helpen bij de praktische invoering van autocontrolesystemen. De meeste operatoren van de voedselketen worden dus geholpen. Certificering wordt ook financieel gestimuleerd via het bonus/malus-systeem dat wordt toegepast op de jaarlijkse heffingen.

De controlefrequentie wordt in een sector verhoogd of verlaagd afhankelijk van het profiel en de controles worden steeds meer toegespitst op welbepaalde operatoren. Het risicoprofiel wordt vastgelegd op grond van de aanwezigheid van een gecertificeerd autocontrolesysteem, de resultaten van de voorgaande inspecties en de eventuele intrekking van een erkenning of toelating.

Ook in 2008 speelde het FAVV een zeer belangrijke rol bij de uitvoer van Belgische producten.

Omdat snel werd gereageerd en ingegrepen bij incidenten met levensmiddelen konden grote gevolgen voor de Belgische markt en onze export worden vermeden. Waakzaamheid blijft echter geboden.

Het nieuwe businessplan voor de periode 2009-2011 geldt als leidraad voor de verdere ontwikkeling van het Voedselagentschap.



FEITEN EN CIJFERS

HET FAVV IN 2008

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
AC-KRUIDTUIN • FOOD SAFETY CENTER • KRUIDTUINLAAN 55 • 1000 BRUSSEL
WWW.FAVV.BE • INFO@FAVV.BE