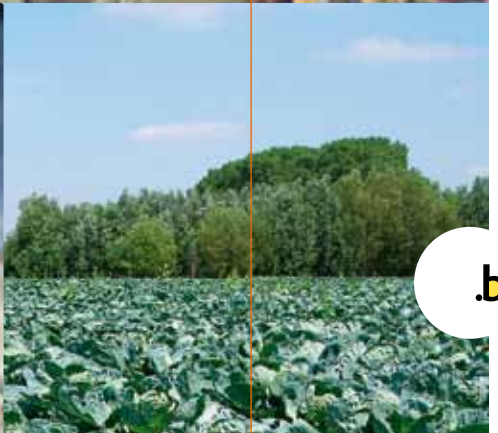


Federaal
Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



FEITEN EN CIJFERS
ELKE DAG VEILIG VOEDSEL: SEDERT 10 JAAR ONZE ZORG

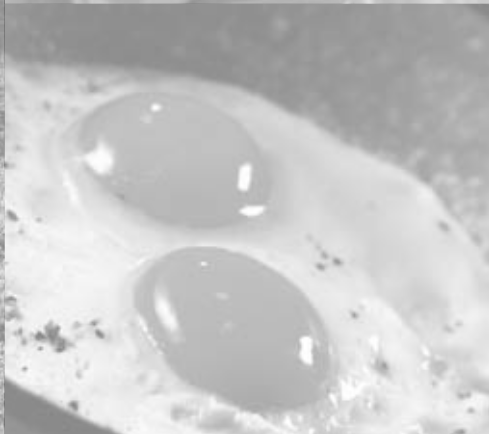
2010



Federaal
Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

FEITEN EN CIJFERS
ELKE DAG VEILIG VOEDSEL: SEDERT 10 JAAR ONZE ZORG

2010



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 vormgeving

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Drukwerk

Albe De Coker

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot: BD 54.197

© FAVV – juni 2011

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

Dit rapport bestaat ook in het Frans, het Duits en het Engels

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2010
is beschikbaar op onze website www.favv.be

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label

Van riek tot vork

Elke dag veilig voedsel: sedert 10 jaar onze zorg

Onze kernopdracht: controles

17 adressen voor het FAVV

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.

WOORD VOORAF



De tijd gaat snel! Meer dan 10 jaar geleden werd het Agentschap na een belangrijke crisis opgericht bij wet van 4 februari 2000 als een baken in de voedselsector. In de loop van de jaren heeft het Agentschap de verwachtingen van de politieke overheden ingelost: een betere bescherming van de consumenten verzekeren, het vertrouwen herstellen van onze buitenlandse klanten en de bewaking van de diergezondheid en de bescherming van de planten versterken.

Dit resultaat is geen toeval! Dit is zowel het resultaat van de bekwaamheid van onze goed opgeleide en gemotiveerde medewerkers als van de uitstekende samenwerking met de beroepsfederaties van de voedselketen. Deze laatsten hebben zeer goed begrepen dat een nauwe samenwerking met het Agentschap, een betrouwbare autocontrole door hun leden en een hoge mate van transparantie voor iedereen voordelen biedt.

De resultaten van tevredenheidsquêtes, uitgevoerd door derden bij bedrijfsleiders en consumenten, bevestigen dat we op de goede weg zijn. De consumenten kennen het FAVV en zowat 87 % van de bedrijven ervaren het Agentschap als "professioneel"; liefst 93 % van hen achten het Agentschap nuttig voor de maatschappij. Zeker niet slecht voor een controleagentschap...

Niettemin hebben we getracht het beeld van de voedselveiligheid in België te objectiveren; we vertrouwden het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap de opdracht toe een barometer van de voedselveiligheid uit te werken.

Deze ontwikkeling was slechts mogelijk dank zij de doorgedreven informatisering die wij de laatste jaren hebben doorgevoerd.

De barometer bevestigt zondermeer de indruk die leeft bij de consumenten en de operatoren van de voedselketen: in 2010 nam de voedselveiligheid ten opzichte van het jaar ervoor toe met 3,73 %.

Deze tendens wordt bevestigd door de analyseresultaten: 99,3 % op 64.444 monsters waren conform en dus kunnen we stellen dat de Belgische voedselketen bij de meest veilige hoort.

We laten ons hierdoor echter niet afleiden: zoals 2 opeenvolgende crisissen in een van onze buurlanden hebben aangetoond blijft waakzaamheid geboden.

In deze periode van politieke onzekerheid sterken deze gebeurtenissen ons in de overtuiging dat een uniek en federaal agentschap dat over voldoende middelen beschikt het beste middel is om dergelijke incidenten in de voedselketen te voorkomen of aan te pakken.

Ik wens u veel leesplezier met dit jaarverslag 2010.

Gil Houins
C.E.O.

INHOUD

Woord vooraf	6	
1	Van riek tot vork	10
1.1.	Onze middelen	11
1.2.	Structuur van het FAVV	13
1.3.	Het management van het FAVV	14
1.4.	Het kernproces van het FAVV	15
1.5.	Auditsysteem	18
1.6.	Internationale betrekkingen	18
1.7.	Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie	20
1.8.	Het FAVV in uw buurt	21
2	Elke dag veilig voedsel: sedert 10 jaar onze zorg	24
2.1.	Enquêtes bij de consumenten en de operatoren	25
2.2.	De barometer voor de veiligheid van de voedselketen	29
2.3.	Opvolging van het businessplan 2009-2011	32
3	Onze kernopdracht: controles	34
3.1.	Inspecties	36
3.2.	Analyses	37
3.3.	Primaire productie	42

3.4.	Plantenziekten	43
3.5.	Fytofarmaceutische producten	43
3.6.	Diervoeders	44
3.7.	Dierziekten	45
3.7.1.	Sanitair beleid	45
3.7.2.	Infectieuze anemie bij paarden	47
3.7.3.	Trichine: nieuw statuut voor België	47
3.8.	Identificatie en registratie van dieren	48
3.9.	Dierenwelzijn	48
3.10.	Slachten	48
3.11.	Verwerking van levensmiddelen	49
3.12.	Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars	49
3.13.	Collectieve voedseltoxi-infecties	50
3.14.	Crisispreventie en crisisbeheer	51
3.15.	Fraudebestrijding	52
4	17 adressen voor het FAVV	54

1

VAN RIEK TOT VORK



Het Federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV) is een federale uitvoerende instelling parastatale A. Door de wet van 4 februari 2000 is het FAVV belast met het uitwerken, toepassen en controleren van maatregelen die betrekking hebben op de evaluatie en de beheersing van de risico's die de gezondheid van de consumenten maar ook de gezondheid van dieren of planten kunnen schaden.

1.1. Onze middelen

Om onze taken in 2010 te realiseren, heeft het FAVV een beroep gedaan op:

- 1.325 personeelsleden waarvan 555 inspecteurs en controleurs verdeeld over 11 provinciale controle-eenheden (PCE)
 - 657 zelfstandige dierenartsen belast met opdracht, wat overeenkomt met 410 VTE, die onder toezicht van ambtenaren opdrachten uitvoeren mbt inspectie, controle en certificering
 - 5 interne laboratoria geaccrediteerd volgens ISO 17.025 met 154 medewerkers
 - een netwerk van 59 externe laboratoria alsook 10 nationale referentielaboratoria
 - een budget van 174,4 miljoen €
 - een goede samenwerking met de politie-, douane- en andere overheidsdiensten.
- De centrale diensten staan voornamelijk in voor:
- de opstelling van operationele reglementeringen
 - de evaluatie van de risico's die de veiligheid van de voedselketen kunnen aantasten
 - de opstelling van controle-, inspectie- en analyseprogramma's op basis van de risicoanalyse
 - de organisatie van de controles op het terrein (controleplan)
 - het overleg met de nationale en internationale sectoren en instanties, zoals de Europese Commissie en de OIE
 - het onderhouden van internationale betrekkingen met derde landen
 - de coördinatie van laboratoriumanalyses
 - de communicatie met operatoren en consumenten, waaronder het beheer van het meldpunt voor de consument
 - de crisispreventie en -beheer
 - de ombudsdienst voor de operatoren
 - gecoördineerde onderzoeken in het kader van de fraudebestrijding.

Begroting van het FAVV: inkomsten

	2008	2009	2010
Dotatie	111.974.000 €	113.415.000 €	108.471.000 €
Heffingen	26.260.000 €	21.146.000 €	26.514.000 €
Retributies	38.582.000 €	38.036.000 €	36.740.000 €
Bijdragen van de Europese Unie	2.121.000 €	2.825.000 €	2.637.000 €
Andere (administratieve boetes, analyses voor derden, intresten, ...)	7.670.000 €	7.630.000 €	4.938.000 €
Provisie voor verhuys	2.501.000 €	-	-
Totaal inkomsten	186.607.000 €	183.052.000 €	179.300.000 €

Begroting van het FAVV: uitgaven

	2009	2010
Personeel	85.365.000 €	83.646.000 €
Werkings	70.768.000 €	75.741.000 €
Investerings	3.544.000 €	1.725.000 €
Totaal	159.677.000 €	161.112.000 €

Laboratoriumnetwerk

	2008	2009	2010
FAVV-laboratoria	5	5	5
Referentie-laboratoria	11	10	10
Door het FAVV erkende laboratoria	56	57	59

Wetenschappelijk Comité

	2008	2009	2010
Leden	22	21	21
Adviezen	33	39	36

Raadgevend Comité

	2008	2009	2010
Leden	37	37	37
Plenaire vergaderings	10	8	8



1.2. Structuur van het FAVV



1.3. Het management van het FAVV



Véronique Berthot,
Directeur-generaal
Algemene Diensten

Geert De Poorter,
Directeur-generaal
Laboratoia

Gil Houins,
Gedelegeerd
bestuurder (CEO)

Jean-Marie Dochy,
Directeur-generaal
Controle

Herman Diricks,
Directeur-generaal
Controlebeleid

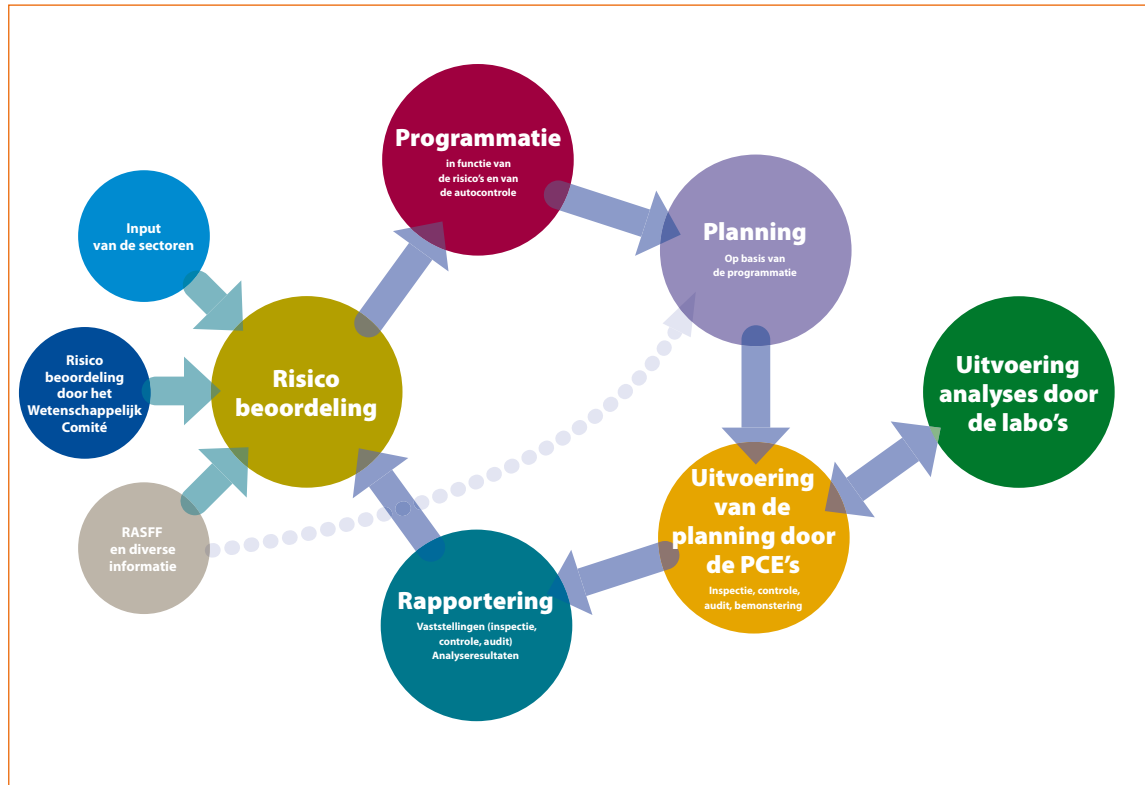
1.4. Het kernproces van het FAVV

Het FAVV ziet er voortdurend op toe dat de voedselketen voldoet 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. Informatie wordt ook verkregen als gevolg van de meldingsplicht, het Europese snelle waarschuwingssysteem (RASFF), via klachten en vaststellingen.

Deze inspectieverslagen en analyseresultaten worden gebruikt om de risico's te evalueren en kunnen tot een regelmatige, 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.



Het kernproces van het FAVV

MANCP: geïntegreerd meerjarig nationaal controleplan van België

Het Voedselagentschap stelt in het kader van verordening (EG) nr. 882/2004 periodiek een geïntegreerd meerjarig nationaal controleplan (kortweg MANCP) voor België op. Hierin worden de strategie en organisatie beschreven om een efficiënte controle van de volledige voedselketen en de handhaving van de wetgeving terzake te garanderen. Door de meerjarenbenadering kan een groter gamma aan producten en gevaren worden bestreken en het geheel van de operatoren worden gecontroleerd. Naast het FAVV zijn o.a. ook de FOD Volksgezondheid, het FAGG (Geneesmiddelenagentschap), de Multidisciplinaire Hormonencel, de FANC (Nucleair agentschap), de Administratie der Douane en Accijnzen, de gewesten en de FOD Economie en diverse externe controleorganen betrokken.

De tijdsduur en de strategische en operationele doelstellingen van het MANCP volgen deze van het businessplan van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV.

Aanpassingen aan het MANCP en de resultaten van de controles moeten jaarlijks worden doorgegeven aan de Europese Commissie via een voortgangsrapport. Het activiteitenverslag van het FAVV vormt hiervoor de basis. Het MANCP is beschikbaar op onze website.

1.5. Auditsysteem

De dienst interne audit van het FAVV heeft in het kader van de ISO 9001 certificering 16 audits uitgevoerd waarvan de helft voor het beheer van de dierenartsen met opdracht in de provinciale controle-eenheden. Het rapporteren van non-conformiteiten en een gepaste opvolging hiervan blijft een aandachtspunt. De inspectiediensten ondergingen 10 operationele audits in de sector distributie en een gezamenlijke oefening met de crisiscel rond traceerbaarheid in een productieketen werd geëvalueerd.

Binnen de laboratoria werden 6 management-audits uitgevoerd in het kader van ISO 17043 en 17025 alsook 20 technische audits voor deze laatste norm. Voor EMAS werden de 5 laboratoria geaudit en vonden opvolgingsaudits voor de hoofdzetel te Brussel en 1 PCE plaats.

Het FAVV bekam een EMAS-registratie voor 3 sites. Tijdens 12 opvolgingsaudits werd de invulling van de voorgestelde correctieve actie nagegaan. Van de 453 aanbevelingen uit audits van 2007 tot 2009 werd ondertussen al 89% afgesloten.

1.6. Internationale betrekkingen

In 2010 ontving het FAVV 24 buitenlandse delegaties. Bij deze bezoeken werden de werking en de opdrachten van het FAVV voorgesteld waarbij bijzondere aandacht werd geschonken aan de vrijwaring van onze exportmarkten.

In 2010 werden na overleg met derde landen verschillende bilaterale overeenkomsten afgesloten en nieuwe certificaten opgemaakt met:

- Argentinië voor de uitvoer van varkensplasma in poedervorm
- Kroatië voor de uitvoer van vers vlees van varkens
- Russische Federatie voor de uitvoer van paardenvlees, afgewerkte voedingsproducten, vlees in conserven, salami en andere bereide vleesproducten en rundvlees met beenderen, voor de uitvoer van rundersperma en slachtvarkens en voor de uitvoer van voeder voor gezelschapsdieren
- Marokko, Servië en Algerije voor de uitvoer van melk en melkproducten
- Turkije voor de uitvoer van vers vlees van runderen
- Zuid-Afrika voor de uitvoer van fok- en/of gebruiksvarkens en voor de uitvoer van honden

- Verenigde Staten van Amerika voor de uitvoer van paarden voor de Alltech FEI World Equestrian Games
- Israël voor de uitvoer van eendagskuikens en paarden
- Marokko en Tunesië voor de uitvoer van rundersperma
- China voor de uitvoer van peren
- Brazilië voor de uitvoer van voeder voor vissen
- Venezuela voor de uitvoer van pootaardappelen.

Het FAVV ontving eveneens 3 zendingen van het Voedsel en Veterinair Bureau (FVO) van de Europese Commissie. FVO is belast met het toezicht op de naleving van de Europese bepalingen inzake voedselveiligheid in de verschillende lidstaten en derde landen die naar de Europese Unie exporteren.

Daarnaast werden 3 inspectiebezoeken uitgevoerd door de overheden van Zuid-Korea, Australië en de Chinese Volksrepubliek met het oog op de uitvoer van levensmiddelen.



Belgische peren op het Chinese Nieuwjaar

Na vier jaar gemeenschappelijke inspanning door het FAVV, een Belgische veiling en onze ambassade in Peking kon uiteindelijk een akkoord ondertekend worden voor de uitvoer van peren naar China. Een eerste zending van een twintigtal ton Belgische peren, bedoeld voor verkoop voor het Chinese Nieuwjaar, kon in december België verlaten.

Wij mogen echt fier zijn op het protocol dat door Minister Sabine Laruelle en de Chinese ambassadeur op 6 oktober in België werd ondertekend ter gelegenheid van het bezoek van de Chinese eerste minister. België is inderdaad het eerste land dat erin geslaagd is een dergelijk akkoord met China te sluiten. De Chinese inspecteurs waren in september positief over het FAVV op basis van strenge voorwaarden. Dit was enkel mogelijk door een vruchtbare samenwerking tussen het FAVV, de veilingen, de lokale milieudiensten en de producenten.

1.7. Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie

Het FAVV heeft in het kader van het Belgisch Voorzitterschap van de Raad van de EU een aantal internationale evenementen georganiseerd waaronder twee congressen die op veel bijval van het talrijk opgekomen publiek konden rekenen: een symposium over autocontrole in de bedrijven met als primeur op internationaal vlak, de voorstelling van de “voedselveiligheids-barometer”,

en een symposium over nanotechnologie in de voedselketen.

Daarnaast was België ook gastheer voor een vergadering van de hoofden van de Europese voedselagentschappen en de halfjaarlijkse ontmoeting van de hoofden van de veterinaire diensten (CVO).



Symposium “Autocontrole”



Symposium “Nanotechnologie”



Vergadering van de hoofden van de Europese voedselagentschappen

Herziening van het Europees plantengezondheidsbeleid

Sinds de aanname van het huidige plantengezondheidsbeleid tientallen jaren geleden is het aantal lidstaten van de EU meer dan verdubbeld en is de internationale handel en globalisering sterk toegenomen. Om in te spelen op deze ontwikkelingen zal de Commissie in 2012 een nieuwe strategie voor het plantengezondheidsregime voorstellen.

Als voorbereiding daarop organiseerden het Belgisch voorzitterschap en de Europese Commissie op 28 september 2010 de Conferentie "Towards a new plant health law". In de marge van deze Conferentie brachten Europees Commissaris voor Gezondheid John Dalli en federaal landbouwminister Sabine Laruelle een bezoek aan een boomkwekerij in Holsbeek (Vlaams-Brabant). Het FAVV lichtte er de toepassing in de praktijk toe van het plantengezondheidsbeleid in België en toonde hoe een inspectie verloopt om de aanwezigheid van Aziatische boktorren in jonge esdoornbomen op te sporen. Beide politici onderstreepten het belang van deze opdracht die als doel heeft de land- en tuinbouw en onze natuurlijke omgeving te beschermen tegen de insleep van voor planten quarantaine organismen.



1.8. Het FAVV in uw buurt

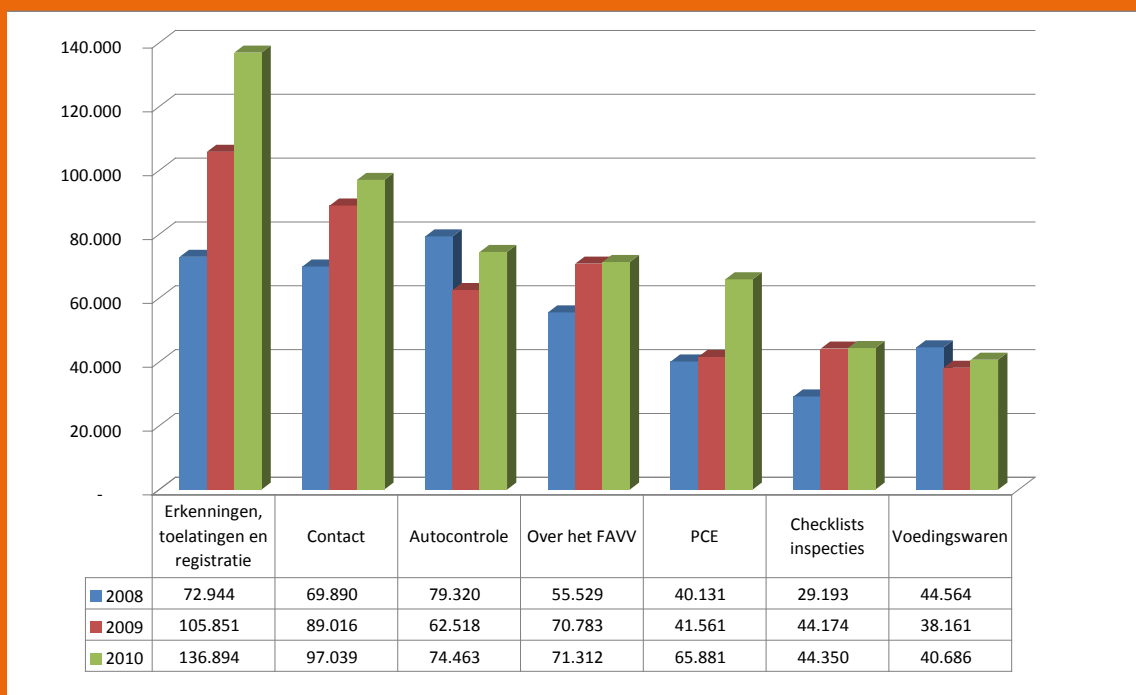
Naast het administratief centrum gevestigd in het Food Safety Center (FSC) van het administratief centrum Kruidtuin in Brussel, is het FAVV aanwezig in de 10 provincies en in Brussel via de 11 provinciale controle eenheden (PCE). De Nationale implementatie en coördinatie eenheid staat in voor de coördinatie van de PCE's. Deze dienst evalueert de kwaliteit van de controles die door de PCE's over het hele grondgebied worden uitgevoerd en houdt ook toezicht op een uniforme toepassing van de reglementering en instructies. Maandelijks vindt ook overleg plaats tussen de verschillende PCE-hoofden.

De coördinatoren van deze verschillende eenheden worden vermeld op het einde van dit verslag.

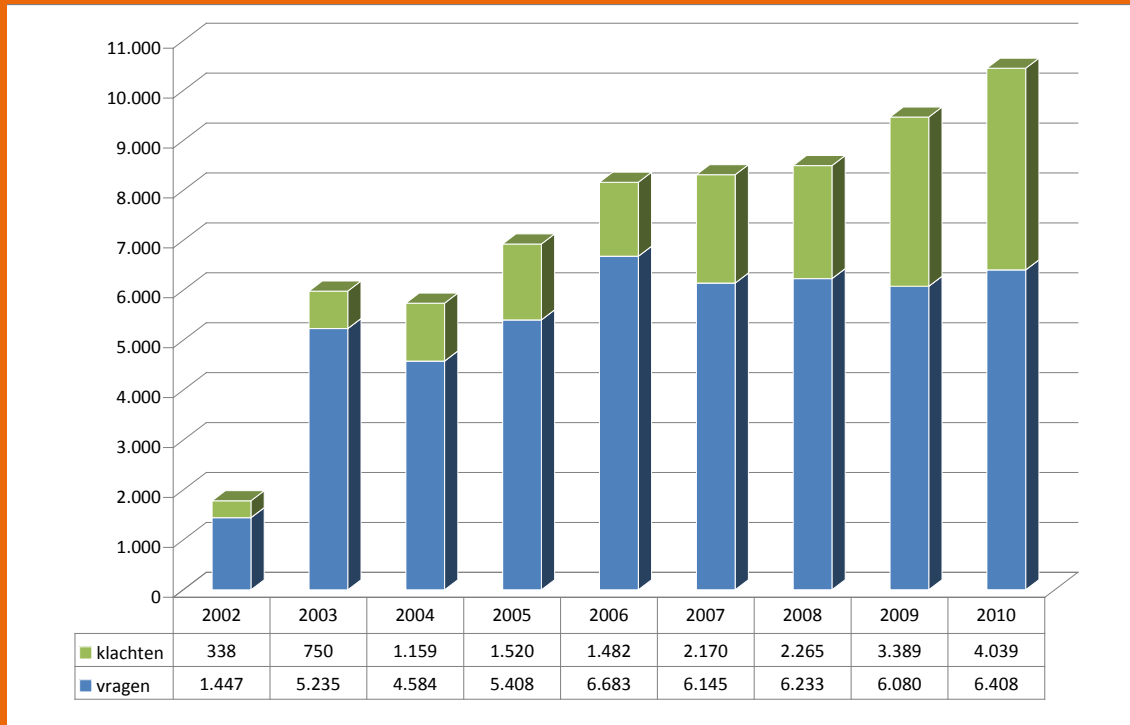
Communicatie

	2009	2010
Persberichten	102	76
Persberichten voor recall van producten	46 %	32 %
Bezoeken op website www.favv.be	690.387	703.332
Sessies van de voorlichtingscel (deelnemers)	78 (2.396)	176 (5.484)

www.favv.be: meest bezochte pagina's op onze website



Meldpunt voor de consumenten



Ombudsdienst voor de operatoren

	2006	2007	2008	2009	2010
Klachten, waarvan:	229	164	149	140	178
Klachten over financiering	63 %	57 %	39 %	32 %	24 %
Klachten over regelgeving & betwisting controlemaatregelen	14 %	24 %	28 %	25 %	28 %
Klachten over gedrag controleur	3 %	4 %	5 %	4 %	5 %

2

ELKE DAG VEILIG VOEDSEL: SEDERT 10 JAAR ONZE ZORG



In 2010 vierde het FAVV zijn tienjarig bestaan, tijd om de balans op te maken dus. Heeft het Voedselagentschap kunnen beantwoorden aan de verwachtingen die de Belgische samenleving na de dioxinecrisis stelde? Deze vraag beantwoordden we uiteraard niet zelf maar we lieten hiervoor graag het woord aan de consumenten en de producenten. Meer nog dan de vraag “hoe beoordeelt u zelf onze werking?” stelden we ons de vraag “hoe kunnen we onze werking verder blijven verbeteren?”.

2.1. Enquêtes bij de consumenten en de operators

De consumenten aan het woord!

Op vraag van het FAVV heeft de FOD Personeel & Organisatie een enquête bij de Belgische consumenten georganiseerd, in samenwerking met een gespecialiseerd bureau. Meer dan 4.500 consumenten, geïnteresseerd in voedselveiligheid, hebben aan onze enquête deelgenomen.

De enquête bestond uit 2 grote delen:

- de open enquête: een grote groep van bijzonder geïnteresseerde personen (3.004) hebben gereageerd op aankondigingen in de pers, via verbruikersorganisaties, abonnees van de nieuwsbrief van het FAVV...
- het panel: een groep personen representatief voor de Belgische bevolking geselecteerd door iVOX, een gespecialiseerd privé-bureau, op basis van geslacht, leeftijd, opleidingsniveau en woonplaats (gewest). Op die manier kon een groep van 1.321 mensen worden ondervraagd.

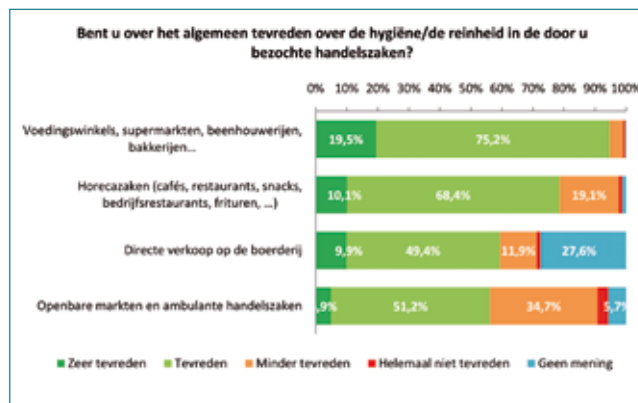
De profielen van beide groepen wijken beïnduidend af van elkaar. Bij de analyse van de resultaten concentreerden de onderzoekers zich uiteraard vooral op de resultaten van de meer representatieve panelbevraging

De Belgische consumenten blijken in elk geval het FAVV goed te kennen: slechts 11 % kent Voedselagentschap helemaal niet. Bovendien beschouwen de consumenten het FAVV als de referentie bij uitstek voor veilige voeding (82,9 %). Het is dus zeker niet overdreven te stellen dat het FAVV na nauwelijks 10 jaar een “gevestigde waarde” is geworden. Uit de algemene waarderingscijfers komt ook naar voren dat het FAVV globaal goed werk levert. De consumenten gaven op een schaal van 1 tot 10 gemiddeld een score van 7,6.

In ruime meerderheid zijn de consumenten ermee akkoord dat er voldoende controles zijn en dat deze ook voldoende streng zijn. De consumenten hebben ook de indruk dat het FAVV incidenten goed aanpakt.



Verder leren we uit de enquête dat consumenten bijzonder veel belang hechten aan (in afnemende volgorde): versheid van de producten, de hygiëne in de handelszaken, de afwezigheid van gevaren, dat de normen gerespecteerd worden en tot slot de voedingswaarde. Met de hygiëne in handelszaken blijkt het overigens nogal mee te vallen, getuige onderstaande tabel.



Verder is 83 % van de consumenten van mening dat de voedselveiligheid de jongste 10 jaar goed tot zeer goed is geëvolueerd.

Op het vlak van de zichtbaarheid van het FAVV schort er echter nog het een en ander. Zo kennen slechts 8 % van de consumenten ons meldpunt voor vragen en klachten van consumenten! 77 % zouden evenwel niet aarzelen dit meldpunt te contacteren indien nodig. Ook de fameuze smiley in de Horecasector blijkt niet goed gekend: slechts 45,1 % weet dat dit kenteken betekent dat het bedrijf over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikt. De affiches voor toelatingen in Horeca en kleinhandel blijken echter veel beter gekend: 63 % geeft zeer juist aan dat deze affiches aanduiden dat het bedrijf in kwestie een toelating van het FAVV ontvangen heeft voor het uitoefenen van de vermelde activiteit.

De volledige resultaten van deze enquête kunnen nagelezen worden op de website die daartoe speciaal werd gecreëerd: <http://www.sondagepeiling.be>.

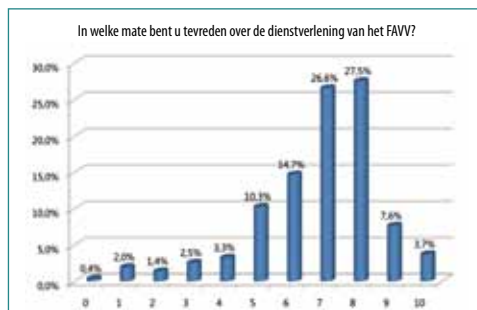
Vinger aan de pols!

Eind 2009 organiseerde de Federale Overheidsdienst P&O samen met een privé-bureau voor het FAVV een grootschalige bevraging bij de operatoren van de voedselketen. We wilden immers graag te weten komen hoe zij zelf tegen het FAVV aankijken, hoe zij de controles ervaren, hoe zij de dienstverlening van het FAVV beoordelen, ...

Een enquête werd toegestuurd aan meer dan 28.000 operatoren die in de 12 maanden voorafgaand aan deze enquête door ons werden gecontroleerd. Niet minder dan 6.281 operatoren stuurden hun antwoorden en suggesties voor verbetering (67,5 % Nederlandstaligen en 32,5 % Franstaligen) of m.a.w. een participatiegraad van maar liefst 21,74 %. Deze antwoorden die bovendien gelijkmatig verspreid zijn over de verschillende provincies en gewesten, over de verschillende sectoren die wij controleren en over de grotere en kleinere bedrijven, geven een goed beeld van wat de operatoren over het FAVV denken.

Algemeen beweert 81,4 % van de ondervraagde operatoren het FAVV goed tot zeer goed te kennen. Daarbij kent men de controleactiviteiten (81,7 %) het best en de bestrijding van ziekten in de plantaardige productie het minst (25,5 %). Globaal kan geconcludeerd worden dat de overgrote meerderheid van de operatoren relatief tevreden is over het FAVV. Op een schaal van

1 tot 10 geven de operatoren gemiddeld een score van 6,8. Dit kan een opmerkelijk resultaat genoemd worden aangezien de verhouding tussen gecontroleerden en controlediensten niet altijd vlekkeloos is. Globaal lijkt de horecasector iets meer tevreden (7,3) en de landbouwsector iets minder tevreden (6,2).



De operatoren noemen het FAVV een professionele organisatie (86,9 %) die nuttig is voor de maatschappij (93,1 %). Niet minder dan 73,1 % van de operatoren is trouwens ook van mening dat het FAVV bijdraagt tot de verbetering van hun activiteiten.

Over de controles dan: 82,3 % van de operatoren toont zich tevreden met de frequentie van de controles of m.a.w. vindt niet dat er teveel controles zijn. Maar ook: 42,1 % kan zich niet herinneren dat de controleur zijn legitimatiekaart heeft getoond en slechts 41,6 % weet dat onze controleurs een gedragscode ("charter voor de controleur") moeten naleven.

Ook onze informatiekanalen (omzendbrieven, website, persberichten, ...) werden gunstig tot zeer gunstig onthaald. Maar ook ... 38,8 % bezoekt nooit onze website! Er is trouwens nog werk aan de winkel: 92,4 % van de operatoren heeft nog nooit gehoord van de ombudsdienst, die speciaal voor hen werd opgericht, maar ook: 73,4 % van hen zou er wel gebruik van maken nu ze van het bestaan afweten. En nog zo eentje: in de horecasector blijkt slechts 24,3 % af te weten van het bestaan van de voorlichtingscel en slechts 41,9 % kent de FAVV-smiley voor een gecertificeerd autocontrolesysteem.

Wat nu? Al deze resultaten worden in detail geanalyseerd en leiden tot diverse acties die onze relaties met de operatoren en onze manier van werken verder moeten verbeteren, in overleg met de sectoren in het raadgevend comité.

Het gedetailleerde verslag is beschikbaar op de website <http://www.sondagepeiling.be>. Uit de enquête bij de operatoren bleek dat verbeteringen nodig waren bij de provinciale controle-eenheden. Deze verbeteringen zijn in een actieplan gegoten dat in 2010 werd gerealiseerd. Het betrof onder andere de activering van de provinciale overlegstructuren met de beroepssectoren wees de controleurs nog eens op het belang:

- om steeds zijn legitimatiekaart voor te leggen bij de aanvang van een controle

- om te communiceren over de beschikbaarheid van een sectorale autocontrolelegids
- van de regels m.b.t. de opstelling van de prestatiebonds
- om de operator tijdens de debriefing ter afsluiting van een controle meer informatie te geven.

In het communicatieplan 2011 wordt in grote mate rekening gehouden met de wensen van de consumenten en operatoren. Andere acties zullen aan bod komen in het businessplan 2012 - 2014, momenteel in voorbereiding.

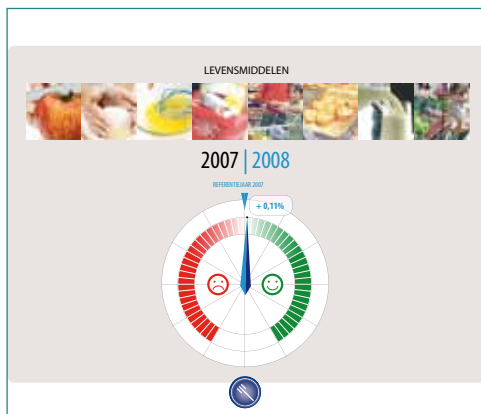
2.2. De barometer voor de veiligheid van de voedselketen

Om een algemeen beeld te krijgen van de veiligheid van de voedselketen, ontwikkelde het Wetenschappelijk Comité van het FAVV een barometer voor de veiligheid van de voedselketen (SciCom Advies 28-2010). Het is een praktisch meetinstrument om op objectieve wijze de veiligheid van de voedselketen jaarlijks te kunnen opvolgen en hierover op een duidelijke manier te kunnen communiceren. Deze barometer, die voor het eerst werd voorgesteld in 2010, is een primeur voor Europa en zou in de toekomst een vergelijking tussen landen mogelijk kunnen maken.

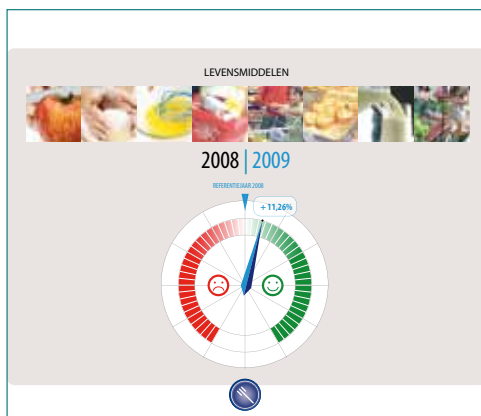
De voedselveiligheidsbarometer meet de toestand van de voedselveiligheid in België. Het resultaat van de barometer is uitgedrukt als een vergelijking van de toestand met een voorgaand jaar omdat de voedselveiligheid moeilijk in absolute cijfers uit te drukken is. De graad van voedselveiligheid hangt nl. ondermeer af van normen of actielimieten die het beleid hanteert en die kunnen evolueren.

De voedselveiligheidsbarometer bestaat uit een korf van 30 zorgvuldig gekozen, meetbare en representatieve indicatoren die alle schakels van de voedselketen omvatten, nl. van toeleveranciers tot consument, en dit zowel voor de Belgische productie als voor de import. Zowel controles van producten (op aanwezigheid van chemische en biologische gevaren) als controles van processen (inspecties en audits) zijn opgenomen in de korf. Ook de preventieve aanpak (autocontrole, meldingsplicht, traceerbaarheid) en voedseltoxi-infecties zitten vervat in de barometer.

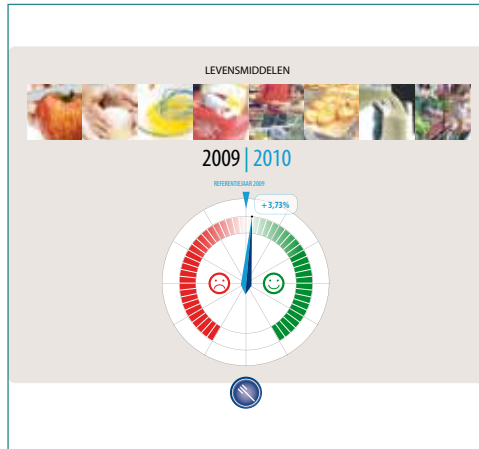
Het merendeel van deze indicatoren worden gemeten in het controleprogramma van het FAVV, waardoor een eenvoudige jaarlijkse opvolging mogelijk is. Omdat de impact van deze 30 indicatoren op de voedselveiligheid verschillend is, werd bij de berekening van de barometer rekening gehouden met hun relatief belang.



Tussen 2007 en 2008 nam de voedselveiligheid in het algemeen beperkt toe, nl. met 0,11%. Ofschoon er in 2008 een beduidende verhoging was van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen in de primaire productiesector, werden er minder goede resultaten bekomen voor de inspectie van de autocontrole, en van infrastructuur, inrichting en hygiëne in de distributie, horeca en gemeenschapskeukens. Deze schijnbaar minder goede resultaten waren toe te schrijven aan een nieuwe, strengere evaluatiemethode.



Ten opzichte van 2008 steeg de voedselveiligheid in 2009 met 11,26%, wat vooral te danken was aan een sterke toename van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen in de transformatiesector. Net zoals in 2008 was er een toename van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen in de primaire productiesector. Autocontrole en de validatie ervan via een audit vinden steeds meer ingang in de voedselketen. Daarentegen werden net zoals in 2008 minder goede resultaten bekomen voor de inspectie van de autocontrole.



Ook in 2010 steeg de voedselveiligheid: + 3,73% ten opzichte van 2009. De stijging is net als in 2009 voornamelijk het resultaat van een toename van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen. De resultaten voor de inspecties waren echter minder goed dan in 2009. M.b.t. de controles van producten werden gelijkaardige en in sommige gevallen betere resultaten bekomen dan in 2009 (bv. analyse van E. coli en Salmonella in slachthuizen en uitsnijderijen). In 2010 was er een opvallende toename van het aantal personen getroffen door een collectieve voedseltoxi-infectie, hoofdzakelijk als gevolg van norovirus infecties. Het aantal gerapporteerde humane gevallen van listeriose en salmonellose nam daarentegen af.

In het algemeen geven de achterliggende resultaten aan dat de voedselveiligheid in ons land zich op een hoog niveau bevindt. Een groot aantal indicatoren scoorde immers zeer hoog (meer dan 95 % conformiteit).

De barometer is een eenvoudig communicatiemiddel voor het weergeven van de toestand van een bijzonder complexe situatie: de voedselveiligheid. De interpretatie van de voedselveiligheidsbarometer dient dan ook met de nodige omzichtigheid te gebeuren. De waarde die de barometer aangeeft, is immers het resultaat van schommelingen van de afzonderlijke indicatoren. Het belang van de barometer dient dan ook vooral op langere termijn gezien te worden wanneer het duidelijk zal worden welke algemene trend de voedselveiligheid in ons land volgt.

2.3. Opvolging van het businessplan 2009-2011

Het businessplan 2009 – 2011 van het Voedselagentschap legt de strategische doelstellingen voor de eerstvolgende jaren vast. Het plan werd goedgekeurd door mevrouw Sabine Laruelle, de voogdijminister van 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 louter controlerend agentschap te kunnen evolueren naar een overheidsdienst ten dienste 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 tekortkomingen 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 kan worden uitgebreid tot de sector van de detailhandel. Dit alles wordt ook ondersteund door een aantal

betekenisvolle 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. Het bevat 12 strategische doelstellingen:

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 in het FAVV
12. een betekenisvolle rol op internationaal vlak.

Deze strategische doelstellingen werden vertaald in operationele doelstellingen die kunnen opgevolgd worden op onze website www.favv.be.

Hieronder enkele voorbeelden van operationele doelstellingen gerealiseerd in 2009 en 2010:

Strategische doelstelling	Operationele doelstelling
Een steeds veiliger voedselketen	De organisatie van een traceringoefening in de voedselketen met de sectoren
	De organisatie van een grensoverschrijdende crisisoefening (BENELUX)
	De bepaling van risicoprofielen van operatoren met het oog op het bepalen van individuele inspectiefrequenties
Een Agentschap aanvaard door de operatoren en erkend door de samenleving	De organisatie van specifieke opleidingen voor hotelscholen en verantwoordelijken van grootkeukens
Naar een administratieve vereenvoudiging	De voortdurende verbetering van de uitwisseling van gegevens met andere overheden (KBO, Rijksregister)
	De oprichting van een werkgroep voor de administratieve vereenvoudiging
Een optimale publiek/private samenwerking	De modernisering van het sanitair beleid en het herdefiniëren van de opdrachten van DGZ en ARSIA betreffende bescherming van de diergezondheid in nauwe samenwerking met de sectoren, het Wetenschappelijk Comité van het FAVV en het CODA
	Verbetering van de samenwerking met DMO dierenartsen en de andere erkende dierenartsen via regelmatig overleg, een nieuwsbrief, ...
En constructieve en doeltreffende samenwerking met andere overheidsdiensten	Actualisering van het protocol met de Gewesten in verband met de randvoorwaarden
Een geïntegreerd informatie- en gegevensbeheer (ICT)	De voortdurende verbetering van de verschillende databanken voor de controle (Foodnet, Foodlims, de gegevensbank betreffende microbiologische en chemische criteria, ...)
Kwaliteitsgaranties voor de geleverde diensten	De organisatie van een enquête bij de consumenten en de operatoren
	De uitbreiding van ISO 9001 certificering voor verschillende diensten van het FAVV (communicatie, crisispreventie et -beheer, beheer van de administratieve boetes, klachtenbeheer in verband met retributies, ...)
Duurzame ontwikkeling	Het bekomen van een EMAS-registratie voor het Hoofdbestuur in Brussel, het laboratorium in Melle en de PCE van Waals-Brabant
	Het opnemen van de milieu-impactanalyse in de procedures

Naast controles in het kader van het controleplan (op basis van risicobeoordeling) voert het FAVV ook hercontroles uit in opvolging van ongunstige voorafgaande controles, controles als gevolg van klachten, bij een aanvraag voor erkenning, een alarm (vb. RASFF, het Europees snelle waarschuwingssysteem) een verdenking van ziekte, een melding door een operator, controles bij uitvoer, onregelmatigheden bij invoer, uitvoer of intracommunautaire handel, ...

Als een controleur of een inspecteur een inrichting bezoekt, spreekt men van een 'zending'. Bij een zending kunnen meerdere controles worden uitgevoerd. Inspecties en bemonsteringen zijn de meest bekende voorbeelden van controles.

Er bestaan verschillende soorten van inspecties, bijvoorbeeld:

- infrastructuur, inrichting en hygiëne
- autocontrolesysteem
- meldingsplicht
- traceerbaarheid

Om de inspecties op eenvormige wijze te laten verlopen, wordt gebruik gemaakt van checklists waarin aan elk criterium een bepaalde weging wordt toegekend. Deze zijn beschikbaar op de website van het FAVV. De controleur vult tijdens

zijn zending de vragenlijsten in. Het aantal ingevulde checklists stemt overeen met het aantal uitgevoerde inspecties. Vanaf 2010 zullen operatoren rechtstreeks toegang hebben tot hun eigen gegevens met behulp van een nieuwe interface tussen operatoren en het FAVV: Foodweb.

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 microorganismen.

3.1. Inspecties

Er werden in 2010, 154.836 inspecties uitgevoerd, verdeeld over 48.507 zendingen bij 39.350 operatoren op een totaal van ongeveer 180.000 geregistreerde operatoren; net zoals in 2009 waren 85 % van de inspecties conform.

Type inspecties uitgevoerd van 2007 tot 2010

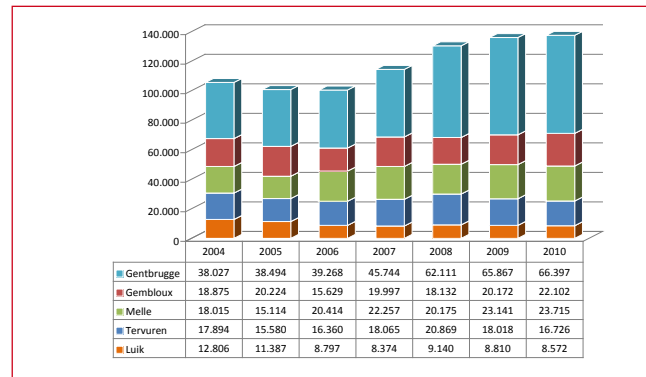
	2007	2008	2009	2010	2010 t.o.v. 2009
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	28.014	26.041	36.388	39.222	8 %
Infrastructuur en inrichtingen (voor toekennen erkenning)	551	529	421	349	-17 %
Autocontrolesysteem	5.960	7.722	12.417	12.689	2 %
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	15.823	18.196	25.523	26.920	5 %
Meldingsplicht	6.047	9.989	15.248	16.599	9 %
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	6.029	7.662	7.803	8.362	7 %
Verpakkingsmateriaal	828	1.213	1.069	1.201	12 %
Afvalbeheer	2.992	3.426	4.408	4.060	-8 %
Vervoer	3.966	1.712	1.913	1.629	-15 %
Rookverbod in restaurants	11.979	5.290	11.738	12.769	9 %
Fytosanitaire	2.966	3.036	3.395	3.106	-9 %
Pesticiden	921	2.311	2.723	3.360	23 %
Dierengezondheid	1.942	2.735	3.161	3.020	-4 %
Dierenwelzijn	7.480	8.788	9.869	10.750	9 %
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	3.174	4.186	5.378	5.852	9 %
Epidemiologische bewaking (nutsdieren)	2.733	3.603	4.261	4.623	8 %
Andere	810	171	274	325	19 %
Totaal	102.215	106.610	145.989	154.836	6 %

Het aantal inspecties neemt elk jaar toe dank zij de permanente verbetering van de werkmiddelen waarover het personeel kan beschikken, in het bijzonder de informatica-uitrusting. Het inspectiewerk gebeurt in een geest van productiviteit, kwaliteit en objectiviteit.

3.2. Analyses

De 5 laboratoria van het FAVV zijn door BELAC geaccrediteerd volgens ISO 17025. Het aantal en de verscheidenheid van de in die labs uitgevoerde analyses vertonen een aanhoudende toename (137.512 in 2010, hetzij een verhoging met 1,1 % tov. 2009). Naast routineanalyses staan de FAVV-laboratoria ook steeds klaar om een verhoogd aantal analyses uit te voeren bijvoorbeeld in geval van wanneer nodig (alarm, verhoogde waakzaamheid, incident...). Zij ontwikkelen elk jaar, afhankelijk van de noden van het moment, ook analysemethoden. Zo hebben de FAVV-laboratoria bij voorbeeld in 2010 een methode op punt gesteld voor de bepaling en identificatie van de verschillende soorten pijnboompitten.

Met het oog op de uitvoering van analyses op de monsters die het FAVV in het kader van zijn opdrachten neemt, werkt het ook samen met erkende laboratoria (59 in 2010) die gespecialiseerd zijn in diverse analysedomeinen, zoals bijvoorbeeld de microbiologie, residuen en contaminanten, additieven, fytopathologie. Tal van laboratoria vragen een FAVV-erkenning; dit vormt voor hen een kwaliteitsmerk voor het uitvoeren van analyses voor operatoren in het kader van hun autocontrolesysteem. De lijst van die laboratoria en de analyses waarop de erkenningen betrekking hebben is beschikbaar op de website van het FAVV www.favv.be.



In 2010 voerde het FAVV 577.598 analyses uit op 64.444 monsters; 99,3 % was conform.

Type analyses

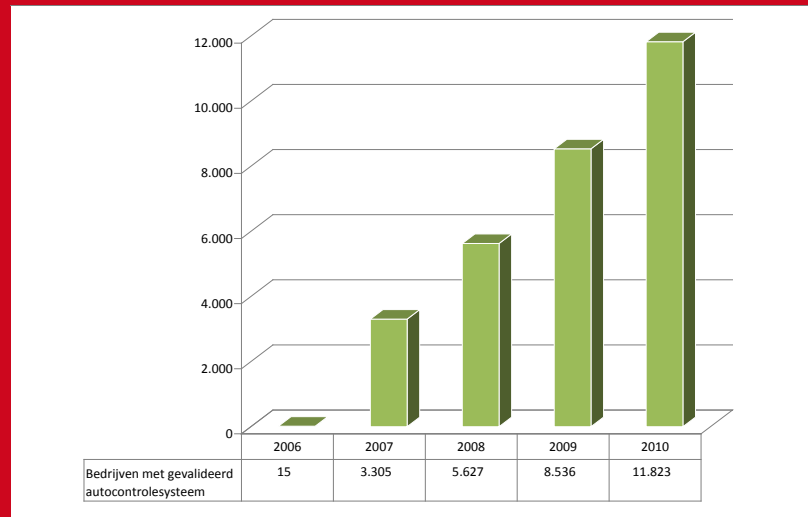
	Bemonsteringen in 2009	Bemonsteringen in 2010	Analyses (% conformiteit) in 2009	Analyses (% conformiteit) in 2010
Kwaliteitsanalyses	2.004	2.189	4.829 (97,3 %)	4.767 (97,2 %)
Analyses residuen en contaminanten	12.623	13.192	182.982 (99,7 %)	228.529 (99,8 %)
Analyses hormonen en geneesmiddelen	18.782	19.891	55.450 (99,3 %)	57.898 (99,2 %)
Microbiologische analyses	21.487	24.175	55.617 (87,9 %)	49.802 (95,2 %)
Analyses parasieten	1.527	1.419	1.793 (87,2 %)	1.602 (91,9 %)
Analyses GGO's	264	292	2.330 (99,4 %)	2477 (98,5 %)
Analyses invoer, uitvoer en intra- communautair handelsverkeer	4.003	4.418	46.079 (99,5 %)	228.143 (99,9 %)
Andere analyses	3.933	3.529	4.736 (97,8 %)	4.380 (97,1 %)
Totaal	60.842	64.444	353.816 (97,7 %)	577.598 (99,3 %)

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.

Operatoren

Operatoren met een volledig gevalideerd (gecertificeerd) autocontrolesysteem	Toelevring landbouw	197
	Primaire productie	10.000
	Transformatie	425
	Groothandel	93
	Distributie	801
	Horeca	198
	Transport	109

Inrichtingen die over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikken



Controles

	2008	2009	2010
Inspecties	106.610	145.989	154.836
Opdrachten	84.025	100.347	112.951
Bemonsteringen	64.565	60.842	64.444

Opvolging non-conformiteiten

	2009	2010
Waarschuwingen	12.009	13.431
Maatregelen t.o.v. een operator	614	544
PV's	3.528	4.276
Definitieve inbeslagname	1.060	936
Tijdelijke sluiting	167	154
Intrekking / weigering van erkenning of toelating	14	11
Bedrag administratieve boetes	1.818.996 €	2.176.080 €



RASFF (Europese snelle waarschuwingssysteem): verdeling van de meldingen van Belgische oorsprong volgens de aard van het gevaar

	In België			Geblokkeerd aan de grens			
	2008	2009	2010	2008	2009	2010	
Chemische gevaren	Mycotoxines	3	3	4	1	3	13
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	10	4	3	0	0	7
	Residuen van diergeneesmiddelen	15	27	4	16	38	6
	Zware metalen	7	5	5	0	0	2
	Kleurstoffen en additieven	3	0	2	1	1	1
	Industriële contaminanten (PCB en dioxines)	7	2	3	0	0	0
	Migratie	7	5	0	0	0	0
	Chemische contaminanten	3	5	2	0	1	0
Biologische gevaren							
	Pathogenen en bederf	22	21	21	2	1	10
Andere gevaren	Vreemde voorwerpen / stoffen	4	1	4	0	0	0
	Niet toegelaten supplementen	1	0	3	0	0	0
	Niet vermelde allergenen	2	1	2	0	0	0
	GGO	1	0	1	0	0	0
	Gebrekkige etikettering of certificering	0	1	1	0	4	0
	Illegale invoer	1	0	0	0	0	1
	Bestraling	0	1	0	0	0	0
Totaal	86	76	55	20	48	40	

Invoercontroles

	Aantal zendingen			Geweigerde zendingen		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Levende dieren	2.791	2.514	2.889	11 (0,4 %)	8 (0,3 %)	20 (0,7 %)
Levensmiddelen	33.398	42.516	38.070	240 (0,7 %)	182 (0,4 %)	189 (0,5 %)
Planten en plantaardige producten	4.115	10.491	13.858	103 (2,5 %)	33 (0,3 %)	21 (0,2 %)
Niet voor menselijke consumptie bestemde producten	4.987	4.765	5.451	18 (0,4 %)	19 (0,4 %)	39 (0,7 %)
Totaal	45.291	60.286	60.268	372 (0,8 %)	242 (0,4 %)	269 (0,4 %)

Rol van het FAVV bij de uitvoer

	2008	2009	2010
Afgeleverde certificaten voor export	207.377	203.910	229.264
Ontvangen buitenlandse delegaties	17	16	24
Akkoorden afgesloten met andere landen	22 (18 landen)	19 (12 landen)	23 (15 landen)



Bezoek van een Vietnamees delegatie (12 oktober 2010)

3.3. Primaire productie

In 2010 werden 14.893 missies uitgevoerd bij 12.423 landbouwers.

Voornaamste controles in de primaire productie

	Controles	% conform
Inspecties	49.897	96,7 %
Traceerbaarheid, identificatie en registratie inbegrepen	12.243	96,7 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	6.687	98,6 %
Meldingsplicht	4.122	100 %
Autocontrolesysteem	550	95,6 %
Afvalbeheer	330	98,8 %
Inspecties in de dierlijke sector		
Dierenwelzijn	6.010	96,6 %
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	5.841	97,5 %
Epidemiologische bewaking	4.621	97,1 %
Dierengezondheid	2.986	95,7 %
Inspecties in de plantensector		
Pesticiden	3.168	87,9 %
Fytosanitaire controles	3.010	96,7 %
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	329	97,9 %
Monsternemingen	32.561	96,9 %

De non-conformiteiten gaven aanleiding tot 1033 waarschuwingen, 387 PV's, 2 procedures voor schorsing of intrekking van de erkenning en 252 inbeslagnames (waarvan 401 runderen, 238 schapen, geiten en hertachtigen, meer dan 500 kg bestrijdingsmiddelen, 350 kg fruit en groenten en 90 planten).

3.4. Plantenziekten

Het FAVV nam in 2010 5.097 monsters van planten en plantaardige producten bij producenten en in opslagplaatsen, verzendingscentra, in groene zones en bossen met als doel quarantaine organismen op te sporen; 93,9 % waren vrij van deze organismen. Dit laat toe internationaal te garanderen dat onze planten en plantaardige producten aan de wettelijke voorschriften voldoen.

Aardappelpystealtje

Op 1 juli 2010 traden de nieuwe Europese maatregelen in voege voor de bestrijding van *Globodera rostochiensis* en *G. pallida*. Door deze maatregelen wordt getracht het vermeerderingsmateriaal (aardappelpootgoed, enz...) beter te beschermen. Zij beogen eveneens om de populatie aan parasieten in gecontamineerde zones te beperken en verspreiding naar niet gecontamineerde zones te beperken. *Globodera* is schadelijk voor aardappelen, de meest verspreide teelt in Europa maar ook op wereldschaal in alle zones met een geschikt klimaat. Daarom eisen derde landen van de fytsanitaire overheden strikte garanties dat planten met wortelen steeds vrij zijn van *Globodera*.

Globodera komt in zeer veel productiezones voor en voornamelijk in zones waar de aardappelteelt traditioneel meer voorkomt. Naast de verplichte bestrijdingsmaatregelen bij haarden zijn er ook preventieve maatregelen waarvoor de medewerking van de gehele productieketen noodzakelijk is (producten, verwerkende bedrijven, bereiders, verpakkers, ...). Door de omvang van het probleem blijft het FAVV alle nuttige initiatieven ondersteunen die de medewerking van de ganse sector kunnen verzekeren in een globale bestrijdingsstrategie.

3.5. Fytofarmaceutische producten

Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (insecticiden, fungiciden, herbiciden) moeten planten beschermen tegen schadelijke organismen en ongewenste planten verdolgen. De verkoop en het gebruik ervan zijn streng gereguleerd: erkende bestrijdingsmiddelen van betrouwbare handelskwaliteit, gebruik overeenkomstig de goede landbouwpraktijken, registratie van de behandelingen en gebruik van spuittoestellen die technisch werden gekeurd.

	2009		2010	
	Inspecties	Gunstig	Inspecties	Gunstig
Controles bij verkoop	763	84,4 %	846	90,7 %
Bezit en gebruik door landbouwers	2.429	85,6 %	3.161	88,3 %

Ten opzichte van 2009 zijn de controleresultaten verbeterd. De belangrijkste inbreuken betreffen het bezit van niet langer erkende bestrijdingsmiddelen en onvolledige of afwezige spuitregisters; 214 waarschuwingen en 210 PV's werden opgesteld.

In 2010 werden op de Belgische markt 2.056 monsters genomen van fruit, groenten en granen voor de opsporing van residuen van meer dan 500 verschillende bestrijdingsmiddelen; 97,8 % 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 (95 % tegenover 99 %). Sinds september 2008 zijn de MRL op het niveau van de Europese Unie volledig geharmoniseerd.

De meeste overschrijdingen komen voor in thee en kruidenthee; in aardbeien en druiven en in pepers, peterselie, erwten en bonen.

3.6. Diervoeders

Net als in 2009 zijn de controle-resultaten in 2010 in de diervoedersector uitstekend: 93,7 % van de controles op de infrastructuur, de autocontrole, hygiëne, traceerbaarheid, verpakking, etikettering, meldingplicht, en van de controles op de naleving van de voorschriften voor additieven en gemedicineerde voeders waren gunstig.

3.7. Dierziekten

3.7.1. Sanitair beleid

In België wordt de bestrijding van dierziekten al gedurende verschillende decennia georganiseerd. Voor de meeste ziekten gebeurt dit op basis van verplichte officiële bestrijdingsprogramma's. Het sanitair beleid in België is afhankelijk van meerdere, onderling met elkaar verbonden, factoren:

- het statuut dat ons land officieel vrij is verklaard van bepaalde ziekten (bv. leucose sinds 1999, brucellose en tuberculose sinds 2003)
- de handelsbetrekkingen met bepaalde landen die voor bepaalde ziektes niet over een dergelijk statuut beschikken, wat de handhaving van een sanitaire bewaking op verplaatsingen van dieren afkomstig uit deze landen noodzaakt
- de toepassing van de normen van de OIE (Werelddiergezondheidsorganisatie)
- het mogelijk optreden van opduikende ziekten.

In december 2010 werd naar aanleiding van een abortusonderzoek een haard van brucellose ontdekt. Door de snelle reactie van het FAVV werd de officieel -vrije status van België niet in gevaar gebracht.

Het FAVV vertrouwt een groot deel van deze sanitaire bewaking toe aan de dierengezondheidsverenigingen en besteedt hieraan jaarlijks meer dan 7 miljoen €.

Om de sanitaire veiligheid van de Belgische veestapel op nationaal als internationaal vlak te kunnen garanderen werden verschillende keuzes gemaakt:

- analyses op runderen afkomstig van Lidstaten die niet officieel vrij zijn van de ziekten bij hun binnenkomst en gedurende volgende wintercampagne
- een wintercampagne waarbij bloedmonsters worden afgenomen op een willekeurige selectie van dieren met het oog op de detectie en evaluatie van de seroprevalentie van ziekten
- een epidemiologische onderzoek en analyses in geval van abortus bij runderen en kleine herkauwers
- de invoering van een serotheek (serummonsters van de wintercampagne) om retroactief analyses mogelijk te maken
- de analyse en de opvolging van nieuwe ontwikkelingen op het vlak van opduikende of opnieuw opduikende dierziekten (vb. BVD, IBR, Q-koorts, blauwtongziekte, West-Nijlvirus).

Dankzij deze nieuwe aanpak van het sanitaire beleid kunnen wij zowel het statuut als vrij land behouden en anderzijds het toepassingsgebied van het sanitaire beleid uitbreiden.

Opvolging van abortussen

Het sanitaire beleid voorziet in geval van een verwerping bij runderen, schapen of geiten een uitgebreid onderzoek op een ganse reeks ziekteverwekkers naast het verplicht onderzoek voor brucellose zoals wettelijk is vastgelegd.

Eind november 2010 werd in het kader van het abortusonderzoek een haard van brucellose ontdekt in de provincie Luik. De ziekte was sinds 10 jaar niet meer vastgesteld in België. Alle dieren van de haard werden verplicht afgeslacht en er volgde een uitgebreid epidemiologisch onderzoek. 146 contactbeslagen werden serologisch opgevolgd en er werd een uitgebreid nationaal onderzoek op tankmelk van melkproducerende beslagen uitgevoerd. Uiteindelijk werd geen enkel nieuw geval van brucellose ontdekt. De oorsprong van de besmetting kon niet worden achterhaald. Het onderzoek bij een abortus heeft in ieder geval zijn belang aangetoond voor een vroegtijdige detectie van een heropduiken van runderbrucellose.

In 2010 werden 6.650 verwerpingen onderzocht. Het onderzoek werd uitgevoerd op serum van het moederdier en via virologisch en bacteriologisch onderzoek van de verworpen vrucht of de nageboorte. In 4.596 gevallen was een foetus aanwezig, wat de kans op het terugvinden van een oorzakelijk agens aanzienlijk verhoogt.

De volgende agenten werden ook angetoond: Boviene Virale Diarree (BVD), Infectieuze Boviene Rhinotracheïtis (IBR), Leptospirose, Neosporose, Q-koorts, Neospora caninum, blauwtong, gisten en schimmels, Arcanobacterium pyogenes, Escherichia coli, Salmonella spp. en Listeria monocytogenes.

Algemeen kan worden gesteld dat in 40 % van de abortusonderzoeken een agens kan worden aangetoond dat met grote waarschijnlijkheid aanleiding heeft gegeven tot de verwerping. De ervaringen uit 2010, het permanent bijsturen van de abortusonderzoeken, het optimaliseren van de onderzoeksmethodes en het aanpassen van de lijst van te onderzoeken dierenziekten zal wellicht toelaten dit percentage in de toekomst verder te verbeteren.

3.7.2. Infectieuze anemie bij paarden

In 2010 werd infectieuze anemie bij paarden voor het eerst vastgesteld. Het FAVV heeft een uitgebreid onderzoek gevoerd om de 2.085 uit Roemenië afkomstige paarden in België ingevoerd vanaf 2007 te identificeren.

Er werden in totaal 7 haarden aangetroffen; alle geïnfecteerde paarden waren uit Roemenië afkomstig. De geïnfecteerde dieren werden geslacht of geëuthanaseerd en in deze bedrijven werd een verplaatsingsverbod opgelegd en voorzien in een serologische opvolging van de overblijvende paarden. De maatregelen werden opgeheven vanaf wanneer de afwezigheid van infectie kon worden aangetoond 3 maanden na de verwijdering van het geïnfecteerde dier. Om de bestrijding van deze ziekte te vergemakkelijken werd een nieuw ministerieel besluit gepubliceerd op 27 oktober 2010.



3.7.3. Trichine: nieuw statuut voor België

In België worden sedert 1979 alle varkenskarkassen bestemd voor de intracommunautaire handel of de export systematisch onderzocht op de aanwezigheid van trichines. Aangezien sedert 1979 geen enkele larve werd aangetroffen heeft België in maart 2010 een aanvraag tot het bekomen van het statuut "gebied met verwaarloosbaar risico voor de aanwezigheid van trichines bij varkens" ingediend bij de Europese Commissie.

Bij unaniem akkoord van de lidstaten werd België deze status eind 2010 toegekend. België vervoegt hiermee Denemarken dat dit statuut reeds in 2007 verwierf. Dank zij dit statuut kan de opsporing worden teruggebracht tot een op risico gebaseerd aantal. In de toekomst kunnen de testen beperkt blijven tot fokdieren (zeugen en beren) en tot varkens met buitenloop (bio en "vrije uitloop").



3.8. Identificatie en registratie van dieren

Er werden in 2010, 6.779 controles verricht op de identificatie en de registratie van dieren. Zoals in 2008 waren meer dan 95 % van de controles gunstig. Er werden vooral problemen vastgesteld in bedrijven met schapen, geiten en herten waar de situatie niet verbeterd.

3.9. Dierenwelzijn

In verband met de dierenbescherming en het dierenwelzijn werden 10.744 inspecties uitgevoerd (9.869 in 2009) in 5.744 landbouwbedrijven, in slachthuizen en tijdens het vervoer van slachtdieren: zoals in 2009 werden 3 % inbreuken vastgesteld.

3.10. 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 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 van het FAVV.

	Gekeurde karkassen	In beslag genomen karkassen
Runderen	503.277	1.681 (0,3 %)
Kalveren	334.013	446 (0,1 %)
Varkens	11.924.052	27.901 (0,2 %)
Paarden	8.970	44 (0,5 %)
Schapen	143.196	140 (0,1 %)
Geiten	7.962	11 (0,1 %)

Naast de keuring zelf doet de officiële dierenarts ook inspecties die betrekking hebben op de voedselketeninformatie, het dierenwelzijn, het gespecificeerde risicomateriaal (maatregelen genomen in het kader van BSE of dolle koeienziekte) en andere bijproducten, de laboratoriumonderzoeken, de hygiëne, de infrastructuur en de autocontrole. In 2010 werden door FAVV-medewerkers 2.533 inspecties uitgevoerd in de 117 slachthuizen. Meer dan 94 % van de inspecties inzake meldingsplicht, traceerbaarheid, identificatie en registratie en afvalbehandeling waren gunstig. Voor autocontrole waren 83 % conform en voor infrastructuur en hygiëne 68,3 %.

3.11. Verwerking van levensmiddelen

Er werden in 2010 3.672 missies uitgevoerd bij 3.066 operatoren in industriële inrichtingen waar levensmiddelen van plantaardige oorsprong, vlees, visserijproducten, melk- en eiprodukten worden verwerkt.

Belangrijkste controles in de verwerking

	18.265	92,6 %
Inspecties	5.492	90,4 %
Autocontrolesysteem	2.636	96,4 %
Afvalbeheer	2.155	96,5 %
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	2.569	97,9 %
Meldingsplicht	2.432	79,4 %
Traceerbaarheid	1.358	97,9 %
Verpakking en etikettering	1.623	95,8 %
Vervoer	12.672	96,3 %
Bemonsteringen	12.672	96,3 %

De non-conformiteiten gaven aanleiding tot 657 waarschuwingen en 68 PV's en tot 2 tijdelijke sluitingen van een inrichting. 7 procedures tot intrekking van een erkenning en 11 definitieve inbeslagnameingen (398.673 liter mineraalwater in flessen, 10.275 liter olie en vet, 1.400 liter eieren en eiprodukten, 21.845 kg vlees van gevogelte, rund en varken, 100 kg diëtvoeding en voedingssupplementen en meer dan 3 ton andere producten).

3.12. Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars

In 2010 werden 14.189 missies uitgevoerd in 13.743 horecabedrijven, 2.160 missies uitgevoerd in 2.122 grootkeukens, 6.773 missies uitgevoerd in 6.574 detailhandels en 164 missies uitgevoerd bij 162 groothandels.

	Infrastructuur, installatie & hygiëne	Gunstig	Autocontrolesysteem	Gunstig	Meldingsplicht	Gunstig	Traceerbaarheid	Gunstig
Horeca	13.006	57,0 %	4.576	29,2 %	4.686	93,3 %	4.398	85,9 %
Grootkeukens	2.166	62,2 %	1.182	49,3 %	1.290	96,3 %	1.316	89,9 %
Detailhandelaars	7.020	52,2 %	3.433	60,0 %	3.410	94,9 %	3.303	88,7 %
Groothandelaars	147	64,6 %	51	54,9 %	67	91,0 %	109	84,4 %

In de horeca waren 86,4 % van de controles op het rookverbod gunstig (92,5 % in 2009); de verhoging van de niet-naleving van het rookverbod is het gevolg van de wijziging van de reglementering vanaf 1/1/2010.

Globaal waren 96,2 % van de geanalyseerde monsters conform.

Er waren naar aanleiding van de non-conformiteiten 10.365 waarschuwingen, 2.851 PV's, 174 maatregelen tegen andere operatoren, 150 tijdelijke sluitingen, 8 procedures tot opschorting of intrekking van de erkenning et 516 inbeslagnames (5.500 kg vlees, 5.000 kg visserijproducten, 2.500 kg granen en bakkerijproducten, 2.000 kg fruit en groenten, 500 kg melk en melkproducten en meer dan 27 ton andere producten).

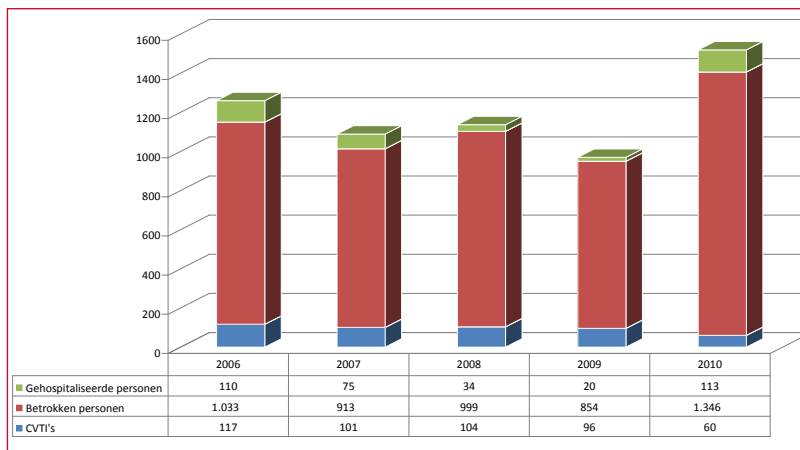
In samenwerking met de HORECA-federaties wenst het Agentschap het hygiënepeil in de restaurants daar waar nodig, op te krikken. Na de bonus op de jaarlijkse bijdrage voor de restaurants die gecertificeerd zijn en de smiley, heeft het FAVV een nieuwe stimulans uitgewerkt: een alternatief voor de administratieve boete.

Het betreft PV's uitgeschreven aan operatoren van de horecasector met FAVV-toelating na 1/1/2011. Het FAVV biedt in die gevallen de mogelijkheid tot kwijtschelding van een administratieve boete op voorwaarde dat een opleiding gevolgd wordt georganiseerd door de voorlichtingscel van het FAVV of in samenwerking met de verschillende HORECA-federaties.

3.13. Collectieve voedseltoxi-infecties

Voedseltoxi-infecties zijn infecties of intoxicaties die worden veroorzaakt door de consumptie van gecontamineerde voeding of water. We 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.

Evolutie van het aantal gemelde VTI's



De belangrijkste oorzaken van CVTI in 2010 waren:

- norovirus in fruitsla, in gehakt vlees, soep, chocolademousse: 15 voorvallen veroorzaakten 429 zieken en 25 hospitalisaties
- stafylococcen en Bacillus cereus in bereide kip en rijst: 4 gebeurtenissen veroorzaakten 60 zieken en 31 hospitalisaties
- salmonella in merguez: 4 voorvallen veroorzaakten 48 zieken en 14 hospitalisaties.

3.14. Crisispreventie en crisisbeheer

Crisissen voorkomen en beheren zijn cruciale taken van het FAVV. De preventie van dierziekten vormt een wezenlijk onderdeel van de activiteiten die de dienst crisispreventie en crisisbeheer. Deze activiteiten omvatten onder meer het mee opstellen en opvolgen van monitoringsprogramma's voor deze epizoötische dierziekten en zoönosen (dierziekten die ook besmettelijk zijn voor de mens) en nieuw opduikende of exotische dierziekten en zoönosen (bijv. Q-koorts, West Nile fever).

Het FAVV heeft in het afgelopen 10 jaar behoorlijk wat deskundigheid opgebouwd bij het beheer van incidenten. In 2010 is het Agentschap gelukkig niet geconfronteerd geweest met omvangrijke incidenten. In de loop van 2010 heeft het FAVV 3 oefeningen gedaan om de aandacht scherp te houden:

- de traceringoefening in de pluimveesector, in samenwerking met de sectororganisaties
- de oefening in Beneluxverband: gesimuleerd uitbreken van mond- en klauwzeer - een zeer besmettelijke dierziekte voor runderen, kleine herkauwers en varkens - in samenwerking met de Nederlandse en Luxemburgse overheden en het secretariaat van de Benelux
- de grensoverschrijdende terreinoefening met Duitsland en Luxemburg m.b.t. de inzameling en verwerking van melk afkomstig uit risicogebieden voor mond- en klauwzeer.

Een goed beheer van een incident kan immers enkel wanneer alle betrokken partijen in voldoende mate voorbereid zijn op wat hen mogelijk te wachten staat.

De resultaten van de oefening tonen dat de operators een tracering kunnen uitvoeren.

Sensibiliseren omtrent het belang van snel en correct overmaken van gegevens aan de volgende operator blijkt echter nodig, vooral bij de operatoren op het einde van de productiekolom.

Daarnaast heeft het FAVV n.a.v. de oefening haar interne procedures omtrent het opvolgen van de tracering bij een incident met een chemische contaminant bijgestuurd.

De oefening heeft finaal geleid tot een reeks voorstellen om de samenwerking en de aanpak bij uitbraken van dierziekten als mond- en klauwzeer te verbeteren.

Door deze oefeningen is het mogelijk de verschillende actoren op het terrein te sensibiliseren, de samenwerking met andere overheden en de aanpak in geval van incidenten te verbeteren en deze bijgevolg efficiënt te beheren.

3.15. Fraudebestrijding

In het kader van de fraudebestrijding m.b.t. de veiligheid van de voedselketen voert de Nationale Opsporingseenheid van het FAVV (NOE) onderzoeken uit naar het illegaal gebruik van groeibevorderaars, neemt ze deel aan wegcontroles op vraag van de politie, organiseert acties over bepaalde thema's (identificatie van paarden, verkoop van voedingssupplementen via internet, diergeneesmiddelen,...).

Ze werkt actief samen met de verschillende Belgische overheden en internationale instanties en neemt deel aan de vergaderingen van de werkgroepen van:

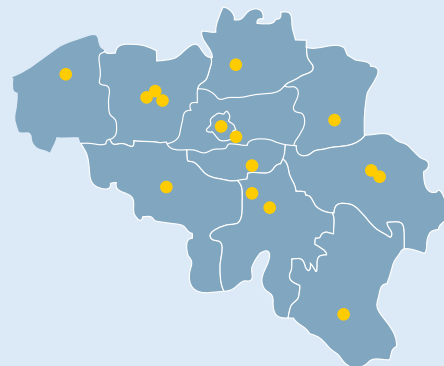
- de Multidisciplinaire HormonenCel (MHC)
- de Interdepartementale Commissie voor de Coördinatie van de Fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF)
- de Interdepartementale Coördinatiecel voor de Controle van de Voedselveiligheid (ICVV)
- de Multidisciplinaire Fraudebestrijdingscel voor de Veiligheid van de Voedselketen (MFVV) waarvan het FAVV het voorzitterschap waarneemt.

Fraudebestrijding

	2008	2009	2010
Onderzoeken naar fraude	322	260	237
Deelname aan wegcontrole	18	20	27
Specifieke acties (voedingssupplementen, paarden...)	20	13	17
Overdracht van informatie naar andere diensten	109	126	200
Gecoördineerde acties met andere overheden	781	723	819
Overtredingen	245	294	187

4

17 ADRESSEN VOOR HET FAVV



Hoofdbestuur









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



Provinciale controle-eenheden

- 2 PCE Antwerpen
 Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
 T 03/202 27 11 – F 03/202 28 11
Info.ANT@favv.be
- 3 PCE Brussel
 AC-Kruidtuin - Food Safety Center
 Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel
 T 02/211 92 00 – F 02/211 91 80 – Info.BRU@favv.be
- 4 PCE Henegouwen
 Avenue Thomas Edison 3, 7000 Mons
 T 065 40 62 11 – F 065 40 62 10
Info.HAI@afsca.be
- 5 PCE Limburg
 Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
 T 011/26 39 84 – F 011/26 39 85
Info.LIM@favv.be
- 6 PCE Luik
 Bd Frère–Orban 25, 4000 Liège
 T 04/224 59 00 – F 04/224 59 01
Info.LIE@afsca.be
- 7 PCE Luxemburg
 Rue du Vicinal 1 – 2^{de} verdieping, 6800 Libramont
 T 061/21 00 60 – F 061/21 00 79
Info.LUX@afsca.be
- 8 PCE Namen
 Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
 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@afsca.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	

2010

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.



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

AC-Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
T 02/211 82 11
F 02/211 82 00

www.favv.be
info@favv.be

