



Feiten en cijfers 2009

De vinger aan de pols
van de voedselketen



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen





Feiten en cijfers 2009

De vinger aan de pols
van de voedselketen

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, gedelegeerd bestuurder
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Coördinatie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Opmaak en grafisme

Communicatiedienst FAVV
(Gert Van Kerckhove – Jan Germonpré)

Druk

Cartim, Gentbrugge

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijke depot: BD 54.197

© FAVV – juni 2010

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding

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

Een verslag over alle activiteiten van het FAVV in 2009
is beschikbaar op onze website www.favv.be

Gedrukt op papier dat voldoet aan het FSC-label



Inhoud

Woord vooraf	8
Onze opdracht: van riek tot vork	10
Onze waarden	12
Businessplan 2009-2011 voor het voedselagentschap	12
Onze middelen	13
Structuur van het FAVV	14
Het FAVV wint 2 e-Gov awards!	15
Internationale betrekkingen	16
De voorlichtingscel van het FAVV ten dienste van de operatoren	17
Tevredenheidsenquête bij de operatoren	18
Duurzame ontwikkeling in het FAVV	20
Het management van het FAVV	21
Het kernproces van het FAVV	22
Onze kernopdracht: controles	26
Inspecties	28
Analyses	30
Planten en plantaardige producten	31
Plantenziekten	31
Gewasbeschermingsmiddelen	33

Accidentele GGO-verontreiniging van lijnzaad ingevoerd uit Canada	34
Diervoeders	35
Dieren en diergezondheid	35
Dierziekten	35
Identificatie en registratie	38
Dierenwelzijn	38
Voedingsmiddelen	39
Slachten	39
Verwerking van levensmiddelen	40
Additieven	40
Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars	42
Contactmaterialen	44
Collectieve voedseltoxi-infecties	45
Crisispreventie en crisisbeheer	46
Fraudebestrijding	50
Actie voedingssupplementen	51
Conclusies	52
2009 in cijfers	54
17 adressen voor het FAVV	64

Woord vooraf

Beste lezers,

Het Belgisch Voedselagentschap, operationeel sedert 2002, viert dit jaar zijn wettelijk tienjarig bestaan.

Bij de publicatie van dit jaarverslag 2009 blikken wij terug op de weg die we hebben afgelegd sedert de ernstige incidenten in de voedselketen die geleid hebben tot de oprichting van het FAVV bij de wet van 4 februari 2000. Maar het is ook de gelegenheid om vast te stellen dat de weg nog lang is voor bepaalde sectoren, meer bepaald de sectoren die zich het dichtst bij de consumenten bevinden.

De basisprincipes om de veiligheid van de voedselketen te waarborgen zijn gekend en de Europese basisreglementeringen werden grondig vernieuwd na de goedkeuring van de "general food law" in 2002.

De toepassing ervan blijft echter moeilijk, in het bijzonder voor de kleinere bedrijven die in de normen en procedures eerder administratieve pesterij zien dan een middel om hun cliënteel tevreden te stellen en zware economische gevolgen als gevolg van tekortkomingen te vermijden. Bij fraude of wanneer de gezondheid van de consumenten gevaar loopt moet het Agentschap blijk geven van vastberadenheid maar moet ook bij zijn dagelijkse controles blijk geven van het nodige opvoedkundige talent. "Een Agentschap

aanvaard door de operatoren en erkend door de samenleving" is een van onze basisdoelstellingen in het businessplan 2009 – 2011.

De enquête die wij georganiseerd hebben bij bijna 30.000 operatoren sterkt ons trouwens in de mening dat onze inspecteurs en controleurs in de regel beschouwd worden als professioneel en dat zij hun gedragscode goed naleven.

Het aantal bedrijven die over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikken neemt langzaam maar zeker toe. De bonus – malus regeling voor de jaarlijkse heffingen vormt hiertoe een belangrijke stimulans.

De Belgische producten behoren tot de meest veilige ter wereld, getuige de 350.000 analyseresultaten op meer dan 60.000 analysemonsters.

Meer zelfs, van de 183.000 analyses op residuen en contaminanten was 99,7 % conform aan de reglementering hoewel de wetenschappelijke basis van ons controleprogramma ons aangeeft dat wij onze onderzoeken vooral moeten toespitsen op contaminanten en risicogevoelige levensmiddelen.

Dank zij de betrouwbaarheidsgraad van onze informatietoepassingen kunnen we vandaag een nieuw meetinstrument ontwikkelen waardoor we op een objectieve wijze de evolutie van het veiligheidsniveau van onze voedselketen kunnen



meten en de vergelijking maken met andere landen.

Deze barometer van de voedselveiligheid werd samen met het Wetenschappelijk Comité van het FAVV ontwikkeld en zal worden voorgesteld op het internationaal symposium van 17 november 2010, georganiseerd naar aanleiding van het Belgisch voorzitterschap van de Europese Unie.

Veel leesplezier

Gil Houins,
Gedelegeerd bestuurder (CEO)



Van riek tot vork

Onze opdracht: 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 parastatale A (bevoegde minister in 2009 was de minister van landbouw). 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° de registratie van alle operatoren en inrichtingen die activiteiten uitvoeren, onder de controlebevoegdheid van het FAVV, evenals 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, diervoerders, gewasbeschermingsmiddelen) tot de horeca en de detailhandel.

Onze waarden

Het FAVV hecht voor haar persoonlijk en als organisatie bijzondere aandacht aan de volgende waarden:

- **professionalisme**
- **integriteit**
- **openheid en transparantie**
- **polyvalentie**
- **participatie**
- **billijkheid.**

Bij de doelstellingen van het FAVV kunnen ook vermeld worden:

- een hoge doeltreffendheid
- een optimaal beheer van de middelen
- ten dienste staan van de partners (consumenten, operatoren, sectoren, andere overheidsdiensten).

Businessplan 2009-2011 voor het voedselagentschap

Het nieuwe 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 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 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 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.

Onze middelen

Om haar taken in 2009 te realiseren, heeft het FAVV een beroep gedaan op:

- 1.328 personeelsleden waarvan 556 inspecteurs en controleurs verdeeld over 11 provinciale controle-eenheden (PCE)
- 5 interne laboratoria geaccrediteerd volgens ISO 17.025
- een netwerk van 57 externe laboratoria en 10 nationale referentielaboratoria
- een budget van 183 miljoen €
- een goede samenwerking met de politie-, douane- en andere overheidsdiensten.

De centrale diensten beschik- ken over 453 personeelsleden en staan voornamelijk in voor:

- de evaluatie van de risico's die de veiligheid van de voedselketen kunnen aantasten
- het overleg met de nationale en internationale sectoren en instanties, zoals de Europese

Commissie

- de opstelling van operationele reglementeringen
- internationale betrekkingen met derde landen
- de opstelling van controle-, inspectie- en analyseprogramma's op basis van de risicoanalyse
- de organisatie van de controles op het terrein (controleplan)
- de coördinatie, de erkenning van laboratoria en de realisatie van analyses
- communicatie met operatoren en consumenten, waaronder het beheer van het meldpunt voor de consument
- crisispreventie en -beheer
- de ombudsdienst voor de operatoren
- gecoördineerde onderzoeken in het kader van de fraudebestrijding.

Structuur van het FAVV



Het FAVV wint 2 e-Gov awards!

De prijs wordt elk jaar uitgereikt aan een overheidsdienst die op een opmerkelijke manier gebruik maakt van de informatica. **Het FAVV krijgt de onderscheiding voor Sanitel, het nieuwe elektronische identificatie- en registratiesysteem voor landbouwdieren.** Het laat toe om een dier te identificeren en te volgen van het bedrijf waar het geboren werd, via alle bedrijven waar het verbleef tot in het slachthuis. In het slachthuis worden dan de keuringsgegevens in het systeem ingebracht en zodoende zijn alle gegevens over het dier centraal beschikbaar.

Sanitel kreeg een eerste award in de categorie "projecten ter verbetering van de dienstverlening aan ondernemingen" op federaal niveau en als klapstuk de "champion Award 2009" als beste project over alle categorieën heen.

Enkele jaren geleden bleek dat het oude Sanitel volledig herwerkt moest worden. Het nieuwe Sanitel, soms ook Sanitrace genoemd, werd samen met de regionale dierengezondheidsverenigingen DGZ en ARSIA ontwikkeld. Sanitel wordt niet alleen door medewerkers van het FAVV gebruikt maar ook door al de slachthuizen, de keurders, DGZ en ARSIA. Om de traceerbaarheid volledig te maken zijn niet alleen de handelaars en de veemarkten, maar ook het vilbeluik aangesloten. Ook de Gewesten kunnen nu rechtstreeks de gegevens in Sanitel raadplegen en de gemeenten kunnen de gegevens voor particuliere slachtingen beheren. Een gewone internetverbinding volstaat. Per dag worden er meer dan 100.000 bewerkingen in deze databank uitgevoerd. Sanitel is 24 uur op 24, 7 dagen op 7, beschikbaar.



Internationale betrekkingen

Op 7 april ondertekende Minister Sabine Laruelle in Peking een protocol met haar Chinese ambtsgenoot dat de uitvoer van varkensvlees naar de Chinese Volksrepubliek mogelijk maakt.

Dit protocol is het resultaat van 5 jaar inspanningen door het FAVV. Hierin wordt het sanitair en administratief kader vastgelegd voor de uitvoer; het zal worden gevolgd door inspectie bij de Belgische kandidaat-uitvoerders.

In 2008 slachtten 47 Belgische bedrijven samen meer dan 10 miljoen varkens; de Chinese markt vormt bijgevolg een belangrijke opportuniteit voor onze operatoren.

In 2009 werden met 13 landen nieuwe bilaterale akkoorden afgesloten en nieuwe certificaten opgesteld:

- Zuid-Afrika voor de uitvoer van varkens
- Algerije voor de uitvoer van hommels
- Argentinië voor de uitvoer van gelatine geproduceerd uit varkenshuiden en bestemd voor de voedselproductie en wijnbouw
- Canada voor de uitvoer van reisduiven
- Colombia voor de uitvoer van diepgevroren varkenssperma en voor de uitvoer van fok- en mestvarkens
- Kroatië voor de uitvoer van vlees van varkens, runderen, gevogelte, konijnen, voor visserijproducten, melk en ei producten
- de Verenigde Staten voor de uitvoer van paardensperma
- India voor de uitvoer van appels en peren
- Israël voor de uitvoer van varkenssperma
- Japan voor de uitvoer van levende vogels en de goedkeuring van een quarantainecentrum/verzamelcentrum

- de Russische Federatie voor de uitvoer van slachtvarkens
- Oekraïne voor de uitvoer van fokvarkens
- de Filippijnen voor de uitvoer van rundvlees
- de Chinese Volksrepubliek voor de uitvoer van gelatine van varkens en rundersperma.

Het FAVV heeft bovendien 16 buitenlandse delegaties ontvangen en 8 zendingen van het Voedsel- en Veterinair Bureau van de Europese Commissie (FVO voor "Food and Veterinary Office"). Het FVO ziet toe op de toepassing van de Europese voorschriften inzake voedselveiligheid door de lidstaten en in landen die naar de Europese Unie exporteren.

De voorlichtingscel van het FAVV ten dienste van de operatoren



Sinds 1/9/2008 helpt de voorlichtingscel van het FAVV de in de voedselketen actieve operatoren in de horeca (restaurants, traiteurs, café's) en de detailhandel (bakkers, kruideniers, slaggers, ambulante handelaars, ...) zich in orde te stellen met de regelgeving.

De voedselveiligheid wordt geregeld door een doeltreffende maar gespecialiseerde wetgeving die onder meer betrekking heeft op autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, toelatingen en registraties.

Het FAVV wil met de voorlichtingscel de operatoren helpen de regelgeving te begrijpen en in hun onderneming toe te passen, onder meer op het vlak van

de autocontrole. Op die manier draagt de voorlichtingscel bij tot verbetering van de hygiëne in deze sectoren. Een gecertificeerde autocontrole levert alleen maar voordeel op: een meerwaarde voor de veiligheid van de voedselketen, verlaging van de FAVV-heffingen en, voor de horeca, de mogelijkheid om de FAVV-smiley te afficheren.

De voorlichtingscel:

- evalueert de nood aan informatie van de distributiesector
- geeft opleidingen voor groepen van operatoren
- werkt mee aan publicaties
- zorgt voor een didactische permanentie, op de stand van

het FAVV op publieke evenementen (beurzen, salons)

- wint relevante informatie in en legt een vragen- en antwoordenbank aan (in voorbereiding) die voor de hele sector nuttig is.

Sinds haar oprichting in 2008 heeft de voorlichtingscel 78 infosessies georganiseerd waarbij 2.396 personen werden samengebracht afkomstig van grootkeukens, bakkerijen, restaurants, detailhandelaars, verkopers van hoeveproducten, hotelscholen... De voorlichtingscel heeft in het kader van de aangekondigde controleacties ook infosessies georganiseerd voor handelaars (zie bladzijde 43).

Tevredenheidsenquête bij de operatoren

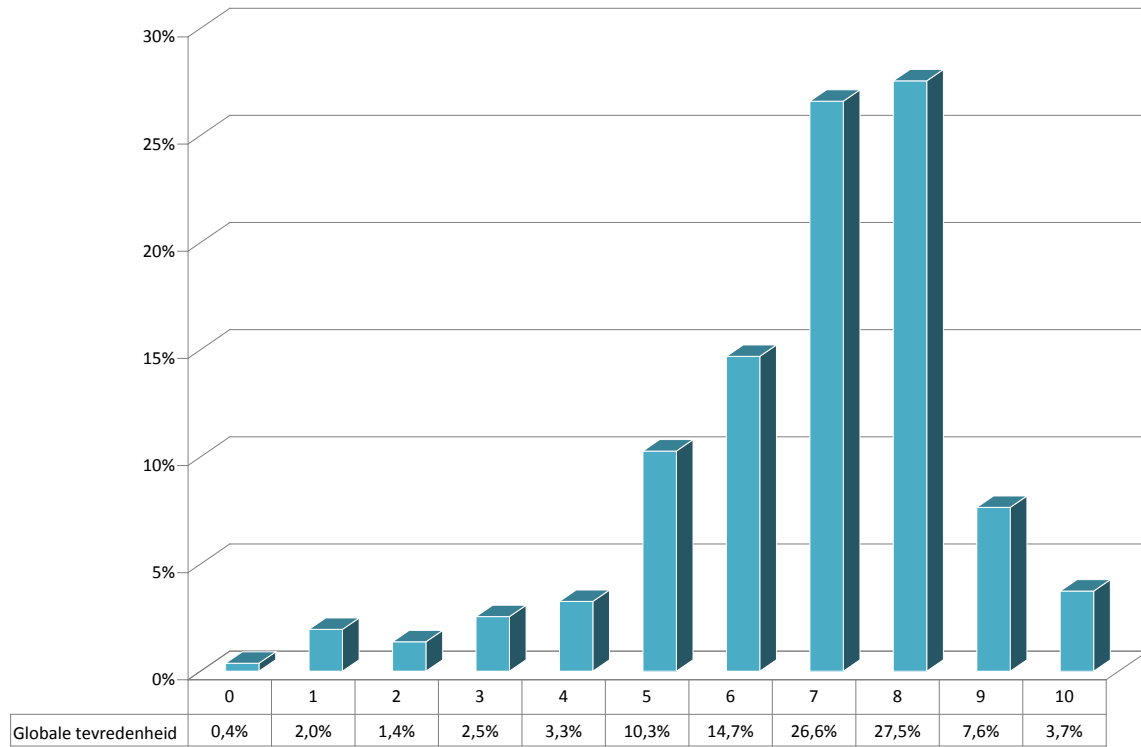
Het Voedselagentschap heeft de uitdrukkelijke ambitie om haar maatschappelijke opdracht in de best mogelijke omstandigheden te kunnen uitvoeren. Het Agentschap streeft hierbij naar erkenning door de brede samenleving. Om die reden voorziet het businessplan 2009-2011 van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV ondermeer dat om de drie jaar opeenvolgend een enquête wordt uitgevoerd bij de operatoren, de consumenten en haar personeel.

Om deze reden werd eind 2009 een grootschalige en onafhankelijke enquête uitgevoerd bij de operatoren die door het FAVV worden gecontroleerd. Meer dan 6.000 operatoren die in de 12 maanden voorafgaand aan de start werden gecontroleerd, namen effectief deel aan de enquête. Met andere woorden: een participatiegraad van liefst 21 %.

De resultaten geven een zeer positieve evaluatie aan van het FAVV: 93 % beschouwt het FAVV als nuttig voor de samenleving, 87 % meent dat het FAVV blijft geven van professionalisme en 73 % is van mening dat het FAVV bijdraagt tot de verbetering van hun activiteiten..

Meer dan 90 % van de respondenten zijn tevreden over het verloop van de controles en de prestaties van de controleurs.

Het volledige verslag van deze enquête is beschikbaar op de website www.sondagepeiling.be.



Globale tevredenheid over de door het FAVV geleverde diensten (score van 1 tot 10)

Duurzame ontwikkeling in het FAVV

FAVV op weg naar
AFSCA en route vers



De werking rond duurzame ontwikkeling steunt van bij aanvang (2006) hoofdzakelijk op het vrijwillig engagement en het enthousiasme van een ruime groep medewerkers bij het hoofdbestuur (de stuurgroep) en een breed netwerk van al even enthousiaste collega's in de PCE's en de laboratoria. Voor de organisatie van evenementen kan bovendien beroep worden gedaan op de bereidwillige hulp van collega's van buiten de stuurgroep.

De werking rond duurzame ontwikkeling kon van bij aanvang rekenen op de actieve ondersteuning van het management, o.m. door de geboden faciliteiten bij de organisatie van de jaarlijkse dag Duurzame Ontwikkeling.

Vanaf 2009 kreeg de werking overigens een meer formeel karakter. Bij beslissing van het directiecomité van 9 februari 2009 werd de Stuurgroep Duurzame Ontwikkeling formeel belast met de omkadering van het EMAS-project. Het FAVV stelt immers alles in het werk om in de loop van 2010 de EMAS-registratie te bekomen voor haar Hoofdbestuur, een provinciale controle-eenheid en 3 van de 5 laboratoria. Het ligt in de bedoeling in een latere fase de EMAS-registratie te bekomen voor het gehele FAVV.

Naast de omkadering van het EMAS-project waren de voornaamste activiteiten in 2009:

- de organisatie van een "low energy" dag (13 februari);
- de jaarlijkse dag van de Duurzame Ontwikkeling (13 oktober) rond het thema "Thuis" met o.m. een vertoning van de film "Home" en een erg gesmaakte tentoonstelling rond duurzaam bouwen/wonen.

Verder werden een aantal info-brochures ontwikkeld waaronder een brochure rond gescheiden afvalinzameling en een brochure "EMAS in 12 vragen". Bij diverse gelegenheden werden mededelingen verspreid omtrent externe manifestaties en initiatieven, waaronder De Dag van de Aarde.

Het management van het FAVV



Herman Diricks,
Directeur-generaal
Controlebeleid

Gil Houins,
Gedelegeerd
bestuurder (CEO)

Véronique Berthot,
Directeur-generaal
Algemene diensten

Geert De Poorter,
Directeur-generaal
Laboratoria

Jean-Marie Dochy,
Directeur-generaal
Controle





Het 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. Informatie wordt ook verkregen bij bedrijven als gevolg van de meldingsplicht, het Europese snelle waarschuwingssysteem (RASFF) en klachten van consumenten.

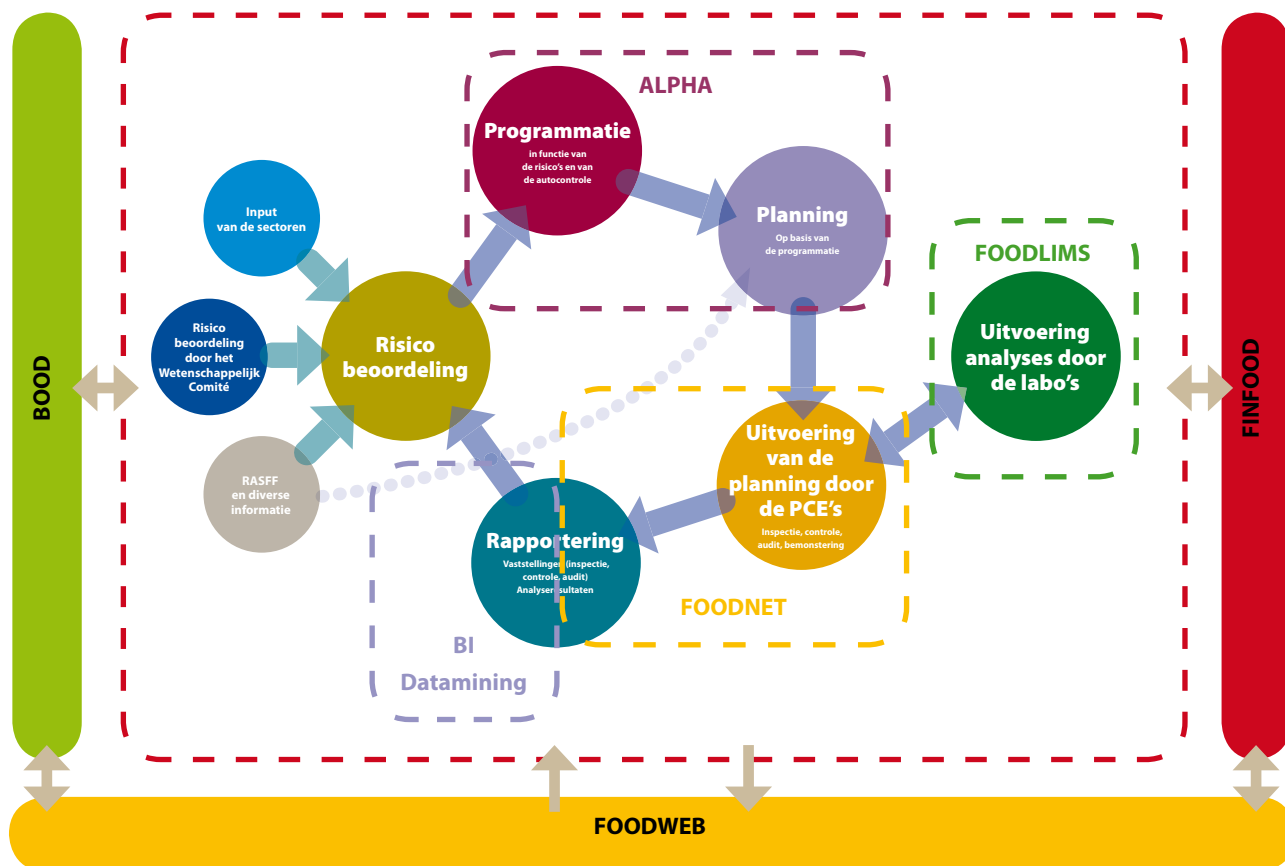
De inspectieverslagen en analyseresultaten worden gebruikt om de risico's te evalueren en kan tot een regelmatige, soms zelfs onmiddellijke, aanpassing van de programmering leiden met als doel een maximale beheersing van de gevaren. De ondersteuning van het Wetenschappelijk Comité van het agentschap is daarbij onontbeerlijk.

De informatica-ruggengraat van het FAVV

Sinds haar oprichting in 2000, verzamelt en beheert het FAVV gegevens inzake haar taken. Het FAVV heeft de databanken geërfd van de verschillende controlediensten die aan de oorsprong van het Agentschap lagen en heeft voor deze verschillende databanken een logische structuur ontwikkeld. Deze informatica-ruggengraat bestaat uit verschillende, aan elkaar gekoppelde schakels voor een optimale organisatie van de controles op basis van een risicoanalyse:

- de registratie van de operatoren van de voedselketen: **BOOD**
- de omzetting van het controleprogramma in een controle- en analyseplan voor de 11 provinciale controle eenheden (PCE): **ALPHA**
- de registratie van de controleacties en de hierbij horende vaststellingen: **FOODNET**
- de registratie van de analyse-resultaten: **FOODLIMS**
- de registratie en de traceerbaarheid van landbouwhuisdieren: **SANITRACE**
- het CRM of het operatorenplatform – FAVV: **FOODWEB**, in volle ontwikkeling om de door de operatoren te ondernemen stappen te vereenvoudigen en hen toegang te geven tot hun bij het FAVV beschikbare gegevens
- de personeelsdatabank van het FAVV: **DEBOHRA**
- de facturatie in het kader van de financiering van het FAVV: **FINFOOD** en **ADMINLIGHT**
- het gebruik van de gegevens van alle databanken: **BUSINESS INTELLIGENCE** of **BI**.

De in dit kader ontwikkelde werkprocedures hebben bijgedragen tot een uitstekend en algemeen erkend professioneel niveau.



Het centrale proces en het geïntegreerd informaticasysteem van het FAVV: van programmering tot planning en rapportering



Onze kernopdracht

Controles

Naast de controles in uitvoering van 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 door een operator, controles bij uitvoer, onregelmatigheden bij invoer, uitvoer of intracommunautair handelsverkeer...

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, bijvoorbeeld:

- infrastructuur, inrichting en hygiëne
- autocontrolesysteem

- meldingsplicht
- traceerbaarheid.

Om de inspecties op eenvoudige wijze te laten verlopen, wordt gebruik gemaakt van checklists. 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.

Inspecties

Er werden in 2009 100.347 inspecties uitgevoerd, verdeeld over 51.336 zendingen bij 36.682 operatoren op een totaal van ongeveer 170.000 geregistreerde operatoren. 85 % van de inspecties waren conform.

Type inspecties uitgevoerd van 2007 tot 2009

Gecontroleerd domein (scope)	2007	2008	2009	2009 t.o.v. 2008
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	28.014	26.041	36.388	+ 40%
Infrastructuur en inrichtingen (voor toekennen erkenning)	551	529	421	- 20%
Autocontrolesysteem	5.960	7.722	12.417	+ 61%
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	15.823	18.196	25.523	+ 40%
Meldingsplicht	6.047	9.989	15.248	+ 53%
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	6.029	7.662	7.803	+ 2%
Verpakkingsmateriaal	828	1.213	1.069	- 12%
Afvalbeheer	2.992	3.426	4.408	+ 29%
Vervoer	3.966	1.712	1.913	+ 12%
Rookverbod in restaurants	11.979	5.290	11.738	+ 122%
Fytosanitaire	2.966	3.036	3.395	+ 12%
Pesticiden	921	2.311	2.723	+ 18%
Dierengezondheid	1.942	2.735	3.161	+ 16%
Dierenwelzijn	7.480	8.788	9.869	+ 12%
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	3.174	4.186	5.378	+ 28%
Epidemiologische bewaking (nutsdieren)	2.733	3.603	4.261	+ 18%
Andere	810	171	274	+ 60%
Totaal	102.215	106.610	145.989	+ 37%

Tussen 2008 en 2009 is het aantal inspecties met meer dan een derde toegenomen. Dit is vooral te danken aan de permanente verbetering van de werkmiddelen waarover het personeel, sinds meerdere jaren, kan beschikken:

- de **checklists** die de documentaire basis van de controle vormen, werden regelmatig gewijzigd en herzien om de efficiëntie te verhogen
- de **informaticatoepassingen** waarover de controleurs beschikken hebben eveneens de nodige aandacht gekregen, zowel op het vlak van de kwaliteit van het materiaal als de kwaliteit van de programma's (Foodnet) waarbij "real time" gebruik mogelijk wordt
- de **methoden voor de registratie** en de identificatie van de operatoren werden eveneens verbeterd.

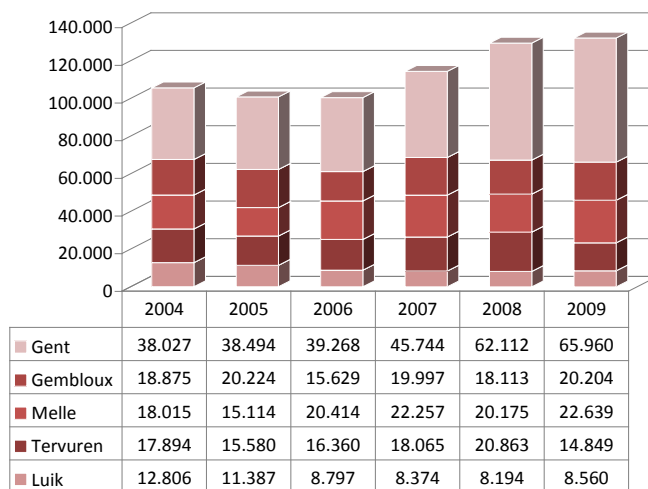
Op het vlak van human resources werd vooral de nadruk gelegd op de omkadering van het controlepersoneel, communicatie, opleiding, sensibilisering van de controleurs over de verschillende aspecten van de contacten met de gecontroleerde personen.

Elk jaar worden doelstellingen gesteld voor de provinciale controle eenheden en wordt een evaluatie doorgevoerd op basis van kritieke prestatie-indicatoren (KPI). Deze KPI's omvatten verschillende meetbare parameters, zoals de tijd of de afstand. Zowel kwaliteit als productiviteit vormen duidelijke doelstellingen bij het inspectiewerk.

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. Naast routineanalyses staan de FAVV-laboratoria ook steeds klaar om een verhoogd aantal analyses uit te voeren bij voorbeeld in geval van een crisis (alarm, verhoogde waakzaamheid...).

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 (57 in 2009) die gespecialiseerd zijn in diverse analysedomeinen, zoals bijvoorbeeld de microbiologie, residuen en contaminanten, additieven, fytopathologie. De lijst van die laboratoria en de analyses waarop de erkenningen betrekking hebben is beschikbaar op de website van het FAVV www.favv.be.



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. Deze gegevens worden ook weergegeven in het laatste hoofdstuk: "2009 in cijfers".

Planten en plantaardige producten

Plantenziekten

Het FAVV nam in 2009 meer dan 9.000 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. Dit laat toe internationaal te garanderen dat onze planten en plantaardige producten aan de wettelijke voorschriften voldoen.

Bacteriën in de aardappelteelt

Bruinrot en ringrot zijn aan intensieve bewaking onderworpen, vooral in de productie van pootgoed. In 2009 werden 6 verdachte gevallen waargenomen, waarvan er 3 werden bevestigd:

- 2 partijen pootgoed met verdachte resultaten voor ringrot werden gemeld door de Sloveense overheden; de maatregelen konden worden opgeheven na een bezoek door een Belgische expert en als gevolg van een negatieve bevestigingsanalyse na anderhalve maand. Uit voorzorg heeft de producent echter beslist om de verdachte partij alsook de knollen waarover hij nog beschikte, te vernietigen.
- 3 bevestigde gevallen van besmetting waaronder 2 gevallen van bruinrot en 1 geval van ringrot (een partij hoeveepootgoed en 2 partijen consumptieaardappelen). Alle maatregelen met het oog op de volledige uitroeiing van de bacteriën werden getroffen: vernietiging (door biomethanisatie) of veilige verwerking van de besmette partijen, verwante partijen of partijen die met de besmette partijen in contact zijn gekomen. Er werd een gebruiksverbod opgelegd voor de percelen van herkomst.
- 1 partij consumptieaardappelen geanalyseerd in België; via de biotest was het niet mogelijk om het verdacht geval te bevestigen en de partij werd opnieuw vrijgegeven. Als gevolg van deze herhaaldelijke vals-positieve resultaten heeft het FAVV stappen ondernomen bij de Europese Commissie om de analyseprocedures te wijzigen.

Aziatische boktorren

Aziatische boktorren zijn grote exotische insecten en tasten talrijke loofboomsoorten aan tot deze helemaal verzwakken en afsterven. Het zijn quarantaineorganismen waarvan de uitroeiing verplicht is. Ondanks de officiële maatregelen genomen in 2008, werd de Aziatische boktor (*Anoplophora chinensis*) aangetroffen in partijen jonge struiken uit China die door verschillende Lidstaten van de EU (Cyprus, Duitsland, Nederland, ...) werden ingevoerd.

België voert weinig jonge struiken rechtstreeks in en geen enkel insect of teken dat wijst op de aanwezigheid van dit insect, werd waargenomen. Ons land bevoorraadt zich vooral in Nederland. Recent werden enkele uitbraken vastgesteld op bomen in privétuinen of openbare tuinen binnen een boomkwekerijgebied.

Het is dus mogelijk dat de grote Aziatische boktor als gevolg van de intensieve intracommunautaire handel reeds in ons land is binnengebracht. Een voorlichtings- en sensibiliseringscampagne zal in 2010 worden gevoerd om de waakzaamheid te verhogen en de sector te sensibiliseren; een vroegtijdige opsporing en melding zijn absoluut noodzakelijk om eventuele uitbraken uit te roeien.



Gewasbeschermingsmiddelen

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 registratie van de behandelingen, technische keuring van spuittoestellen.

	Inspectie-zendingen	Gunstig
Controles bij verkoop	763	84,4 %
Bezit en gebruik door landbouwers	2.429	85,6 %
Bezit en gebruik door gemeentebesturen	25	60,0 %

De belangrijkste overtredingen hadden betrekking op het bezit van bestrijdingsmiddelen die niet langer erkend zijn: er werden 217 waarschuwingen en 206 processen-verbaal uitgeschreven wegens non-conformiteiten.

In 2009 werden op de Belgische markt 1.814 monsters genomen van fruit, groenten en granen voor de opsporing van residuen van 376 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 (91 % tegenover 96 %). Sinds september 2008 zijn de MRL op het niveau van de Europese Unie volledig geharmoniseerd.

De voornaamste fruitsoorten waarbij overtredingen vastgesteld worden zijn aardbeien, passievruchten en bessen. De voornaamste groenten met een overschrijding van de MRL's zijn pepers, kalebas, selder, prei, spinazie en peterselie.

De situatie is dus tamelijk geruststellend, zoals het Wetenschappelijk Comité van het FAVV in 2010 heeft vastgesteld: "de chronische blootstelling van de Belgische volwassen bevolking is in het algemeen onder controle, zelfs bij hoge of frequente consumptie van groenten en fruit. Voor de meeste van de bestudeerde pesticidenresiduen is de blootstelling 100 keer lager dan de aanvaardbare dagelijkse inname". Voor kinderen van 2 tot 5 jaar wordt het schillen en koken van fruit aanbevolen. Een bijkomende studie specifiek voor deze consumentengroep wordt wenselijk geacht.

Accidentele GGO-verontreiniging van lijnzaad ingevoerd uit Canada

In september 2009 werd België via het Europese snelle waarschuwingssysteem (RASFF) op de hoogte gebracht van de vaststelling door de Duitse overheden van een verontreiniging met transgeen lijnzaad van bepaalde bakkerijproducten. Uit het onderzoek en de uitgevoerde analyses bleek dat de verontreiniging werd veroorzaakt door ladingen uit Canada ingevoerd lijnzaad, accidenteel verontreinigd door transgeen lijnzaad, dat in Canada toegelaten was tot in 2001.

De verontreiniging bedroeg ongeveer 0,01 % (minder of gelijk aan 1 korrel op 10.000). In België werden in 2009 48.000 ton lijnzaad en lijnkoeken afkomstig uit Canada door het FAVV geblokkeerd. De uitgevoerde analyses hebben de aanwezigheid van transgeen lijnzaad in een deel van de scheepslading bevestigd.

Sinds 29 oktober 2009 hebben de Canadese overheden, in overleg met de Europese Commissie, een bemonsterings- en analyseprotocol ingevoerd om de export van lijnzaad naar de Europese Unie te hernemen mits de garantie dat geen GGO-verontreinigd lijnzaad aanwezig is. De Europese producenten, en voornamelijk de Belgische producenten van lijnzaadolie zijn voor hun fabrieken sterk aangewezen op deze Canadese leveringen.

Rekening houdend met het feit dat het probleem van reglementaire aard is (nultolerantie) en dus geen bedreiging vormt voor de volksgezondheid, pleit het FAVV toch voor een aanpak waarbij partijen lijnzaad en lijnzaadkoeken (residuen van de extractie van olie) bestemd voor diervoeding vrij moeten zijn van GGO. Indien dit niet het geval is, worden de betrokken producten naar het land van oorsprong of naar een derde land dat dergelijke producten aanvaardt (13.000 ton einde 2009). Het terugroepen van de producten uit de handel is in het kader van de bescherming van de volksgezondheid niet gerechtvaardigd en wordt aan de betrokken operatoren overgelaten.

Diervoerders

De inspectieresultaten van 2009 bevestigen de eerdere vaststelling van een constante verbetering in de diervoedersector: 94 % van de controles op de infrastructuur, de autocontrole, hygiëne, traceerbaarheid, verpakking, etikettering, meldingsplicht, en 93 % van de controles op de naleving van de voorschriften voor additieven en gemedicineerde voeders waren gunstig.

- 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.

Dieren en diergezondheid

Dierziekten

Nieuwe 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. brucellose en tuberculose sinds 2003, leucose sinds 1999)

Het FAVV vertrouwt een groot deel van deze sanitaire bewaking toe aan haar partners en besteedt hieraan jaarlijks 7.395.563 €.

Om de sanitaire veiligheid van de Belgische veestapel op nationaal als internationaal vlak te kunnen garanderen, heeft het FAVV in 2009 twee rondetafelgesprekken georganiseerd met de verschillende actoren betrokken bij de sanitaire controle in België (DGZ, ARSIA, CODA, de landbouwverenigingen). Hierbij werd de toekomst van ons sanitair bewakingsprogramma besproken.

Een studie werd uitgevoerd om te garanderen dat deze ziekten afwezig blijven en om een eventuele (her)introductie van deze ziekten in onze veestapel snel te kunnen vaststellen.

Verschillende keuzes werden 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 betere opvolging van abortussen bij kleine herkauwers en runderen met een epidemiologisch onderzoek en analyses
- 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)
- het administratief beheer van de sanitaire opvolging en wetenschappelijke ondersteuning van de actoren van het terrein.

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.

Blauwtongziekte

Het FAVV voert eveneens een actieve strijd tegen de blauwtongziekte van bij de eerste vaststellingen in België in 2006. Dankzij deze bestrijding en vooral dankzij de vaccinatie, werd geen enkel geval van het serotype 8 van de blauwtongziekte vastgesteld in 2009, en dit, ondanks het feit dat wekelijks een vijftiental verdachte monsters voor analyse werden verstuurd. Dit is dus een aanzienlijke verbetering van de situatie, gelet op de 700 gevallen in 2006, 7.000 gevallen in 2007 en 50 gevallen in 2008.



De vaccinatie tegen deze ziekte werd voor het tweede jaar in België verplicht voor alle runderen en schapen (met uitzondering van de slachtkalveren). In 2009 hebben het FAVV en het Dierengezondheidsfonds (Begrotingsfonds voor de gezondheid en de kwaliteit van de dieren en de dierlijke producten) 3,75 miljoen vaccins voor runderen en 350.000 vaccins voor schapen aangekocht. Dit vaccin werd gratis ter beschikking gesteld van de veehouders. In totaal werden meer dan 220.000 schapen en meer dan 2,35 miljoen runderen gevaccineerd tegen serotype 8.

Q-koorts

Q-koorts is een bacterieziekte veroorzaakt door *Coxiella burnetti*. Verschillende diersoorten zijn gevoelig voor de ziekte maar herkauwers worden beschouwd als het voornaamste reservoir. De ziekte kan ook op de mens worden overgedragen en houdt meer risico in voor de volksgezondheid dan voor de diergezondheid.

Nederland wordt sinds 2007 geconfronteerd met een toename van het aantal humane gevallen van Q-koorts: 170 gevallen in 2007, ongeveer 1.000 gevallen in 2008 en meer dan 2.000 besmettingen in 2009 die geleid hebben tot een grootschalige slachting van geiten en schapen van besmette bedrijven. In België worden jaarlijks enkele tientallen gevallen vastgesteld, maar er is geen sprake van een epidemie bij deze dieren.

In december 2009 heeft het FAVV, op basis van een advies van het Wetenschappelijk comité, een monitoring ingevoerd: de aanwezigheid van de bacterie werd aangetoond in de melk van 7 van de 61 melkgeitenbedrijven en in 5 à 10 % van de gevallen van abortus bij runderen en kleine herkauwers.

Deze resultaten geven wel aan dat Q-koorts in onze Belgische stapel aanwezig is maar de situatie is nog lang niet vergelijkbaar met de situatie in Nederland. Waakzaamheid blijft geboden en een bewakingsprogramma zal in 2010 worden voorzien. Tevens werden preventieve maatregelen opgelegd aan Q-koorts positieve bedrijven: beperkte toegang tot het bedrijf (openbaar toegangsverbod), pasteurisatie van de melk, afzonderlijke ruimte voor dieren die werpen, gescheiden van de rest van de stal en andere hygiënemaatregelen bij abortussen, regels betreffende mest...

Botulisme

Botulisme wordt veroorzaakt door de sporenvormende bacterie *Clostridium botulinum*. De bacterie komt veelvuldig voor en kan onder specifieke omstandigheden toxines produceren die verlamming en sterfte kunnen veroorzaken bij verschillende diersoorten. Inname van bepaalde toxines kan eveneens ernstige problemen veroorzaken bij de mens.



In 2009 werd een stijgend aantal gevallen van botulisme bij melkvee gemeld. Hierdoor gingen 200 runderen verloren en dienden 100.000 kg melk en melkproducten vernietigd te worden. Een belangrijke bron van intoxicatie is de aanwezigheid van toxines op de weide, in het drinkwater of in kuilvoeder, afkomstig van kadavers van pluimvee of kleine dieren. Er zijn 2 vaccins beschikbaar voor runderen. Om humane intoxicatie te vermijden wordt bij verdenking of bevestiging van botulisme bij melkvee de melk tijdens de risicoperiode vernietigd en vergoed. Deze maatregelen steunen op een advies van het Wetenschappelijke Comité van het FAVV (2006).

Identificatie en registratie

Er werden in 2009, 5.942 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.

Dierenwelzijn

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

Voedingsmiddelen

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 volksgezondheid te beschermen 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 zelfstandig dierenarts met opdracht.



	Gekeurde karkassen in 2008	In beslag genomen karkassen in 2008	Gekeurde karkassen in 2009	In beslag genomen karkassen in 2009
Runderen	522.557	1.719 (0,3 %)	480.068	1.677 (0,3 %)
Kalveren	301.102	487 (0,2 %)	319.188	518 (0,2 %)
Varkens	11.588.072	37.924 (0,3 %)	11.677.883	31.167 (0,3 %)
Paarden	9.253	30 (0,3 %)	8.910	33 (0,4 %)
Schapen	133.192	122 (0,1 %)	135.071	85 (0,1 %)
Geiten	3.363	12 (0,4 %)	6.143	9 (0,1 %)

Naast de keuring zelf doet de officiële dierenarts ook controles in verband met 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. De belangrijkste vastgestelde non-conformiteiten hadden betrekking op de infrastructuur, de installatie en de hygiëne van slachthuizen (23 %) en op het autocontrolesysteem (9 %).

Verwerking van levensmiddelen

Er werden in 2009, 3.362 missies (27 % meer dan in 2008) uitgevoerd bij 2.777 operatoren in industriële inrichtingen waar levensmiddelen van plantaardige oorsprong, vlees, visserijproducten, melk- en eiprodukten worden verwerkt. Zoals in 2008 waren de inspecties voor 86 % conform wat het autocontrolesysteem betreft en voor 95 % wat infrastructuur, installatie, hygiëne, meldingsplicht, traceerbaarheid, verpakking en etikettering, vervoer en afvalbeheer betreft. Meer dan 6.000 kg producten werden in beslag genomen (waarvan meer dan 200 kg vlees en schaaldieren).

Additieven

Ieder jaar worden talrijke levensmiddelen beïnvloed om na te gaan of verboden additieven werden gebruikt of om na te gaan of de hoeveelheden toegelaten additieven beantwoorden aan de normen.

	monsters	conformiteit
Sulfieten in gehakt vlees	1.804	93%
Sulfieten in andere voedingsmiddelen en dranken	125	100%
Bewaarmiddelen in diverse voedingsmiddelen en dranken	193	100%
Zoetmiddelen in dranken en desserts	55	100%
Toegelaten en verboden kleurmiddelen in snoepgoed, ijscrème, specerijen, olie	84	100%
Propionzuur in voorverpakt brood	46	100%
Benzeen in frisdranken	85	100%

De controles op de aanwezigheid van sulfieten in gehakt vlees hebben geleid tot de inbeslagname van 119 kg vlees en 59 kg andere producten, tot een tijdelijke sluiting, tot 63 processen-verbaal en 10 waarschuwingen.

Methylgeel in currypoeder

In 2009 werd de verboden kleurstof methylgeel aangetroffen in currypoeder van Indiase oorsprong. Dit currypoeder werd geleverd aan klanten in België, Frankrijk, Luxemburg en waarschijnlijk ook Duitsland. Deze kleurstof (botergeel of 4-dimethylaminoazobenzeen) is gekend als potentieel kankerverwekkend en mutageen.

Ter bescherming van de volksgezondheid heeft het FAVV beslist alle partijen specerijen waar de aanwezigheid van methylgeel werd vastgesteld, te blokkeren, terug te roepen en te vernietigen. Specerijenmengelingen waarin deze partijen zijn gebruikt, werden eveneens vernietigd behalve wanneer een analyse kon aantonen dat geen methylgeel aanwezig was.

Als gevolg van dit incident werden de controles en analyses voor methylgeel voorzien in het controleprogramma van 2010, verhoogd. Deze zullen op curry, kurkuma en paprikapoeder worden uitgevoerd, zowel in de grensinspectieposten als op de Belgische markt. Deze analyses zullen gecombineerd worden met de opsporing van andere verboden kleurstoffen (soedanrood I, II, III en IV, para red...) die vroeger al in specerijen werden aangetroffen.

Horeca, grootkeukens, detailhandelaars en groothandelaars

In 2009 werden meer dan 22.000 missies uitgevoerd in horecabedrijven, grootkeukens, detailhandels, groothandels en bij vervoerders van levensmiddelen.

	2008		2009	
	Inspecties van infrastructuur, installatie & hygiëne	Gunstig	Inspecties van infrastructuur, installatie & hygiëne	Gunstig
Klassieke horeca	5.583	49 %	12.128	57 %
Ambulante horeca	536	71 %	1.071	66 %
Grootkeukens	918	63 %	1.123	60 %
Melkkeukens	79	80 %	81	85 %
Groothandelaars	218	76 %	176	64 %
Detailhandelaars	5.158	59 %	7.085	58 %

Slechts 31 % van de controles op de autocontrolesystemen in de horeca waren gunstig; 92 % van de controles op het rookverbod waren gunstig net als 87 % van de controles op de traceerbaarheid (27 %, 90 % en 80 % respectievelijk in 2008). Er werden naar aanleiding van de non-conformiteiten 5.573 waarschuwingen en 814 processenverbaal opgemaakt en in 224 gevallen werd tot inbeslagname overgegaan (waarvan 335 kg ijs en dessert en 275 kg pluimveevlees).

Slechts 55 % van de controles op autocontrolesystemen bij grootkeukens en 60 % bij groothandelaars en detailhandelaars waren gunstig.

Aangekondigde controleacties

In 2009 is het Agentschap gestart met de organisatie van aangekondigde controleacties in de sectoren in onmiddellijk contact met de consumenten (horeca, slagerijen, kruideniers, warenhuizen en grootkeukens) in Geraardsbergen, Waver, Sint-Joost-ten-Noode, Ath en Bilzen. Het FAVV heeft met de gemeentebesturen voorafgaand infosessies georganiseerd voor alle operatoren. Tijdens de campagne werden alle operatoren systematisch gecontroleerd. Deze acties kregen veel aandacht in de media en waren een goede publiciteit voor de voedselveiligheid.

In het kader van deze acties werden 1.571 inrichtingen gecontroleerd en 74 % van de controles bleek conform. Ondanks het aangekondigde karakter van de controles werden 4 inrichtingen onmiddellijk gesloten. 415 waarschuwingen en 58 processen-verbaal werden opgesteld. De overtredingen hadden voornamelijk betrekking op het autocontrolesysteem en de hygiënevoorschriften.

Het aantal gecontroleerde operatoren tijdens deze acties zou niet groter mogen zijn dan 5 % van het totaal aantal controles in de distributiesector. De algemene regel blijft dat de inspecties onaangekondigd gebeuren.



Contactmaterialen

Levensmiddelen kunnen verontreinigd worden door de materialen of voorwerpen waarmee ze in aanraking komen. Het FAVV voert jaarlijks analyses uit op recipiënten in karton, plastic, aluminium, keramisch vaatwerk, keukenmateriaal in zwarte nylon, kleine potjes voor zuigelingen. ...door middel van migratietesten waarbij de materialen gedurende een zekere tijd, bij een bepaalde temperatuur met een vloeistof die dat levensmiddel kan vervangen, in contact gebracht worden .

In 2009 was er voor 4 % van de 815 analyses een overschrijding van de migratielimit. Dit heeft geleid tot 4 processen-verbaal en 13 terugroepingen van producten uit de handel.

Methylbenzofenon in ontbijtgranen

Op 28 januari 2009 werd het FAVV, dankzij het systeem van de meldingsplicht, door een Belgische producent geïnformeerd over een migratieprobleem van een chemische stof (methylbenzofenon) uit de inkt gebruikt voor het bedrukken van kartonnen verpakkingen. Bij dit soort verpakkingen is het mogelijk dat de stof, waarvan weinig over de toxiciteit is geweten, doorheen de verpakking naar het product migreert. De Belgische producent is, in overleg met het FAVV, onmiddellijk overgegaan tot de blokkering van alle nog in stock zijnde voedingsmiddelen ziet verder af van het gebruik van dit soort verpakking.

Het FAVV heeft 78 monsters van ontbijtgranen, kant-en-klaarmaaltijden, ijscrème, melkdranken, koffie, slagroom en chocolade geanalyseerd: 9 monsters van ontbijtgranen bevatten een te hoog gehalte aan methylbenzofenon. Dit leidde tot een terugroeping uit de handel in overeenstemming met het advies van het Wetenschappelijk comité van het FAVV.

Benzofenon in melk

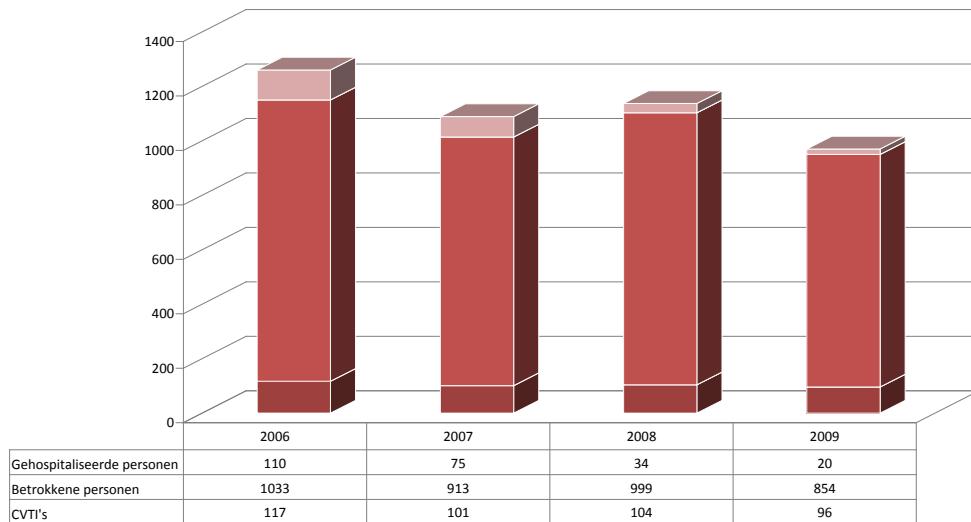
Na enkele klachten van consumenten via het meldpunt van het FAVV werden in mei analyses uitgevoerd op melk in plastic flessen. Deze analyses hebben de aanwezigheid aangetoond van sporen van benzofenon als gevolg van de migratie van de etiketten van de flessen.

6.898 ton melk werd uit de handel gehaald en partijen met een te hoog gehalte aan benzofenon werden teruggeroepen.

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 één en dezelfde voedselbron.



Evolutie van het aantal gemelde VTI's

De meest opmerkelijke voedseltoxi-infectie in 2009 was een uitbraak van *Bacillus cereus*, waarbij 40 personen ziek werden na het eten van een koude schotel op een feest.

A young boy with dark hair, wearing a red t-shirt with a black collar and a red and white striped pattern at the bottom, is leaning on a silver metal railing. He is looking to the left with a slight smile. The background is a blurred indoor swimming pool with blue water and lane markers. The text "Crisispreventie en crisisbeheer" is overlaid on the left side of the image.

Crisispreventie
en crisisbeheer

Crisissen voorkomen en beheren zijn cruciale taken van het FAVV. Het preventiebeleid dat het FAVV reeds jaren voert blijkt vruchten af te werpen: geen van de incidenten waarmee het FAVV in 2009 werd geconfronteerd heeft geleid tot een crisis.

Periode	Incident	Gevolgen
Januari	Verontreiniging van ontbijtgranen door methylbenzofenon	7 partijen ontbijtgranen en 2 partijen ontbijtrepen uit de handel gehaald
April	Verontreiniging van currypoeder door methylgeel	84 ton currypoeder verontreinigd, waarvan 56 ton verwerkt- geblokkeerd en vernietigd, alsook de terugzending van alle partijen specerijen (specerijenmengelingen) waarin de aanwezigheid van methylgeel werd vastgesteld
April	Verontreiniging van melk door benzo-fenon	6.898 ton melk uit de handel gehaald en 21 partijen teruggeroepen van bij de consument
September	Accidentele verontreiniging door een in Europe niet-toegelaten GMO van lijnzaad ingevoerd vanuit Canada (gebruikt in bepaalde bakkerijproducten)	Blokking van 45.000 ton lijnzaad en 3.000 lijnzaadkoe-ken afkomstig uit Canada ; eind 2009 bleven 13.000 ton geblokkeerd voor terugzending naar Canada.

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 belangrijk is om over een efficiënt traceerbaarheidssysteem te beschikken.

Deze relatief rustige periode heeft de dienst crisispreventie en –beheer de mogelijkheid geboden om het opstellen en bijwerken van de crisisscenario's voort te zetten. Deze scenario's zijn ontwikkeld voor algemene of meer specifieke situaties (zoals de ziekte van Aujesky, West-Nijlkoorts, nucleaire incidenten...) en behandelen uitvoerig alle betrokken actoren, de organisatie van bewakingsplannen alsook communicatieplannen en de in te voeren preventieve en bestrijdingsmaatregelen. Deze evolueren constant en verschaffen het FAVV de nodige hulpmiddelen om een crisis sereen en doeltreffend te kunnen aanpakken.

Business Continuity Plan

Als gevolg van de verspreiding van het A/H1N1-griepvirus bij de mens in april 2009, heeft de Wereldgezondheidsorganisatie de pandemiefase uitgeroepen. België, waar al vlug enkele gevallen opdoken, vreesde een hoog absentieïsme in september, bij het hernemen van de school en de beroepsactiviteiten.

In die context heeft het FAVV beslist haar eigen Business Continuity Plan of BCP in te voeren. Het was de bedoeling een actieplan op te stellen om de continuïteit van de werking van de essentiële diensten te garanderen, zelfs in het geval van een pandemie en de impact op de organisatie en het personeel te beperken.

Preventieve hygiënemaatregelen werden getroffen en aan alle personeelsleden medegedeeld. Bijzondere bepalingen werden eveneens voorzien om de massale afwezigheid van personeel op te vangen als gevolg van de sluiting van scholen, kinderopvang of voor het verzorgen van zieke personen uit de entourage van de personeelsleden.

Gelukkig heeft het FAVV haar BCP niet moeten activeren. Toch was dit een nuttige oefening die bij vele andere soorten incidenten kan worden toegepast.



Fraudebestrijding

Actie voedingssupplementen

Na de actie i.v.m. de voedingssupplementen die het FAVV in 2007 en 2008 bij de distributeurs heeft gevoerd, werd in 2009 een gelijkaardige actie georganiseerd bij de producenten, invoerders en groothandelaars. De leveranciers van de warenhuizen waar non-conforme voedingssupplementen werden aangetroffen (geen melding, hogere dosis dan de toegelaten norm, non-conforme etikettering, geen autocontrolesysteem) werden gecontroleerd; 858 voedingssupplementen werden gecontroleerd bij 80 operatoren.

Deze actie heeft aangetoond dat de operatoren belangrijke inspanningen hebben geleverd om de non-conformiteiten die tijdens de vorige controles werden vastgesteld, te verhelpen. Toch blijft er een belangrijke opmerking: slechts 25 van de 80 operatoren heeft een autocontrolesysteem ingevoerd.

In samenwerking met de diensten van de Douane en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten werden eveneens 20 controles uitgevoerd op ingevoerde postpakketten die via het internet werden besteld. Naar aanleiding hiervan werden 109 dossiers geopend. Steeds meer voedsinsupplementen voor privégebruik worden ingevoerd omdat deze via het internet gemakkelijk te bestellen zijn.





Conclusies

Reeds in het eerste businessplan van het FAVV benadrukte de toenmalige gedelegeerd bestuurder de noodzaak van een lerende organisatie, een organisatie dus die zich permanent verbetert, die zich dynamisch toont en de vinger aan de pols houdt van de maatschappelijke ontwikkelingen. In de loop van de daaropvolgende jaren heeft het FAVV steeds getracht deze ambitie ter harte te nemen en zich te hoeden voor de valkuilen van zelfgenoegzaamheid en ambtelijke inertie. Het nieuwe businessplan 2009-2011 deelt deze bezorgdheid en geeft de richting aan voor de toekomst.

Met het oog op de toetsing aan de maatschappelijke verwachtingen werd einde 2009 een grootschalige, onafhankelijke enquête georganiseerd bij de operatoren van de voedselketen. Volgens ongeveer 90 % van de Belgische operatoren is het Voedselagentschap nuttig voor de samenleving, geeft het blijk van professionalisme en worden de controles goed onthaald. De administratieve vereenvoudiging blijft in elk geval een belangrijke doelstelling; de krachtlijnen hiervan werden bepaald in overleg met de sectoren en de bevoegde minister.

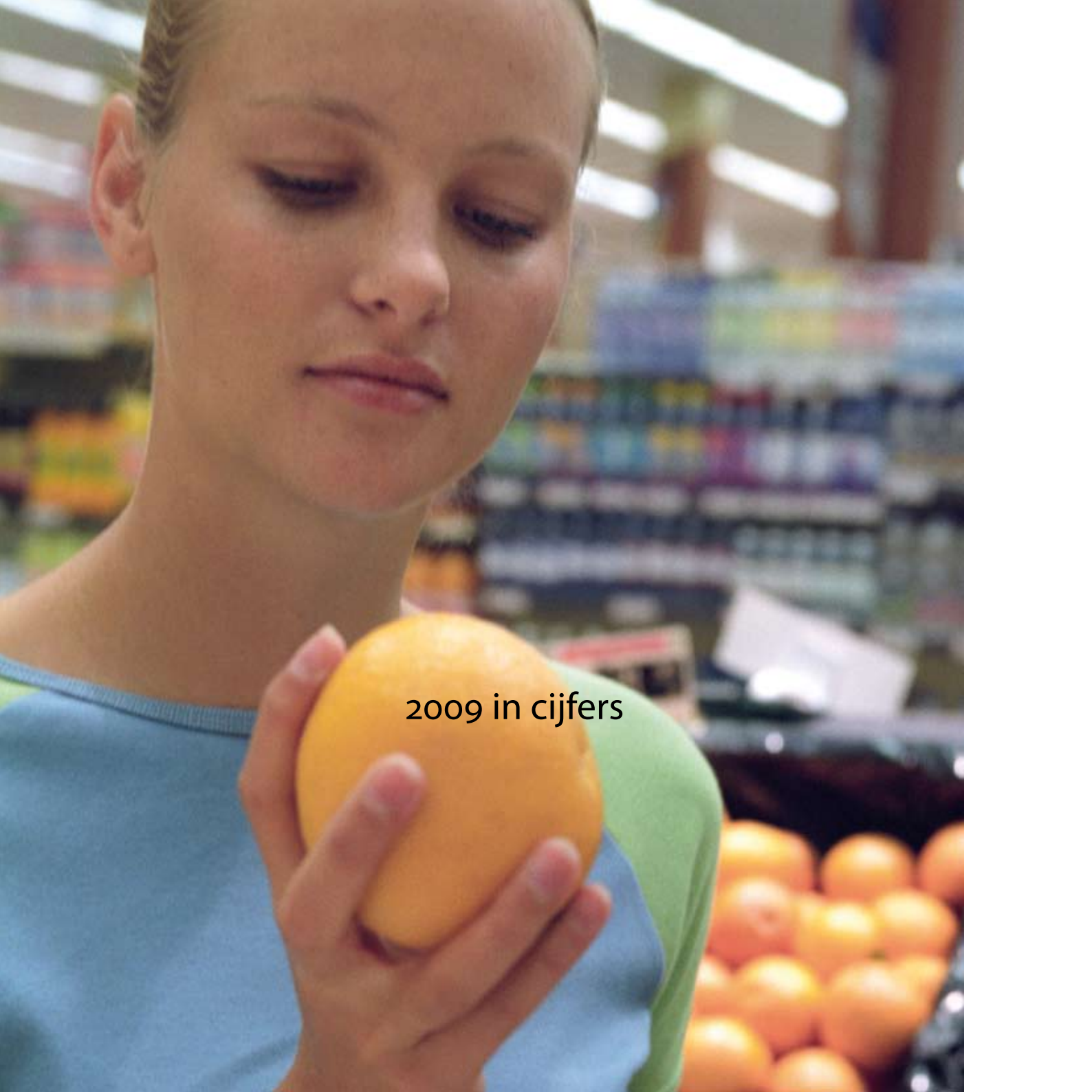
Als antwoord op de minder gunstige controle-resultaten in de voorgaande jaren werden in de sectoren in direct contact met de consumenten (horeca, beenhouwerijen, voedingswinkels, grootkeukens, ...) een aantal initiatieven genomen. De voorlichtingscel van het FAVV organiseerde gratis opleidingen voor meer dan 2.000 personen. Vooraf aangekondigde controles, voorafgegaan door intensieve informatiecampagnes i.s.m. met de lokale besturen en sectororganisaties, werden op het getouw gezet. Deze campagnes vonden ruime weerklank in de (lokale) pers en moeten zich vanaf volgend jaar kunnen vertalen in een betekenisvolle verbetering van de voedselveiligheid.

In handelstermen wordt België een klein land met een grote exportmarkt genoemd. Het FAVV speelt inzake exportondersteuning een essentiële rol en werkt hiertoe actief samen met beroepsorganisaties en met de regionale diensten voor exportbevordering. Het Belgisch Voedselagentschap speelt zelf ook een actieve rol om derde landen te overtuigen van het hoge niveau van onze kwaliteitseisen die wij stellen aan onze producten, getuige het grote aantal buitenlandse delegaties die jaarlijks ontvangen worden en de diverse protocollen die jaarlijks worden afgesloten waaronder het protocol met de Volksrepubliek China voor varkensvlees.

Einde 2009 kreeg een nieuw sanitair beleid voor onze veestapel vorm. Het preventief beleid en de bewakingsprogramma's heeft reeds zijn doeltreffendheid ruimschoots aangetoond. België is of werd meer recent officieel vrij van bepaalde ziektes en wenst dat ook, dank zij snelle en doeltreffende opsporing, in de toekomst te blijven.

Dank zij de ontwikkeling van een elektronische ruggengraat, de opleiding en de motivatie van onze medewerkers kon in het voorbije jaar een constante verbetering van de productiviteit en van de kwaliteit van het gepresteerde inspectiewerk mogelijk gemaakt worden.

Niettemin blijft waakzaamheid geboden, inzonderheid om bedreigingen voor onze plantaardige productie (Aziatische boktor) en onze veestapel (dierziekten zoals Q-koorts, infectieuze anemie bij paardachtigen) buiten onze grenzen te houden.



2009 in cijfers

Personeel van het FAVV

	2008	2009
Personeelseffectieven	1.309	1.328
Waarvan personen in inspectiediensten	775	793
VTE*	1.172	1.192
% statutair personeel	70 %	69 %
+ DMO**	758	699

* voltijdsequivalent

** zelfstandig dierenarts met opdracht

Begroting van het FAVV: inkomsten

	2008	2009
Dotatie	111.974.000 €	113.415.000 € (62,0 %)
Heffingen	26.260.000 €	21.146.000 € (11,6 %)
Retributies	38.582.000 €	38.036.000 € (20,8 %)
Bijdragen van de Europese Unie	2.121.000 €	2.825.000 € (1,5 %)
Andere (administratieve boetes, analyses voor derden, interesten, ...)	7.670.000 €	7.630.000 € (4,2 %)
Provisie voor verhuis	2.501.000 €	-
Totaal inkomsten	186.607.000 €	183.052.000 € (100 %)

Begroting van het FAVV: uitgaven en crisisreserve

	2008	2009
Crisisreserve	5.000.000 €	5.000.000 €
Totaal uitgaven	170.124.000 €	159.677.000 €

Raadgevend Comité

	2008	2009
Leden	37	37
Plenaire vergaderingen	10	8

Wetenschappelijk Comité

	2008	2009
Leden	22	21
Adviezen	33	39

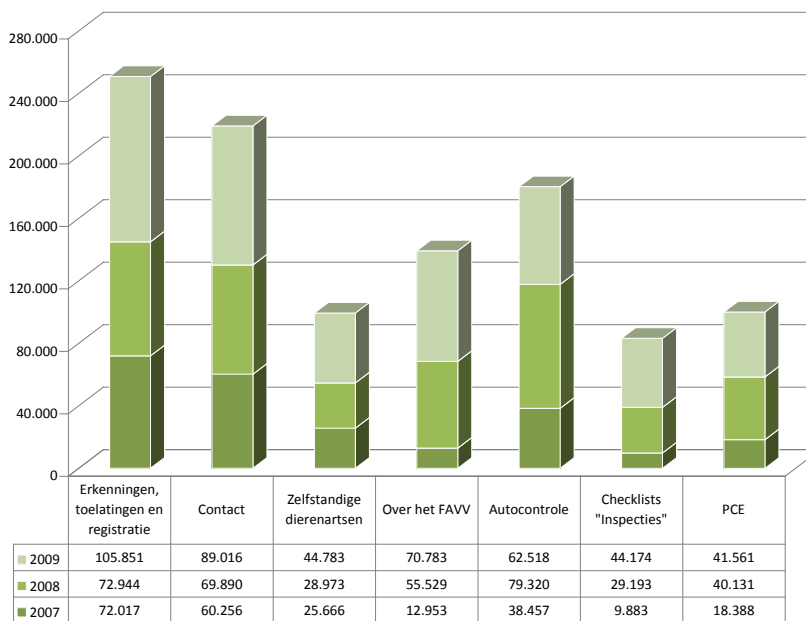
Laboratoria

	2008	2009
FAVV-laboratoria	5	5
Referentielaboratoria	11	10
Door het FAVV erkende laboratoria	56	57

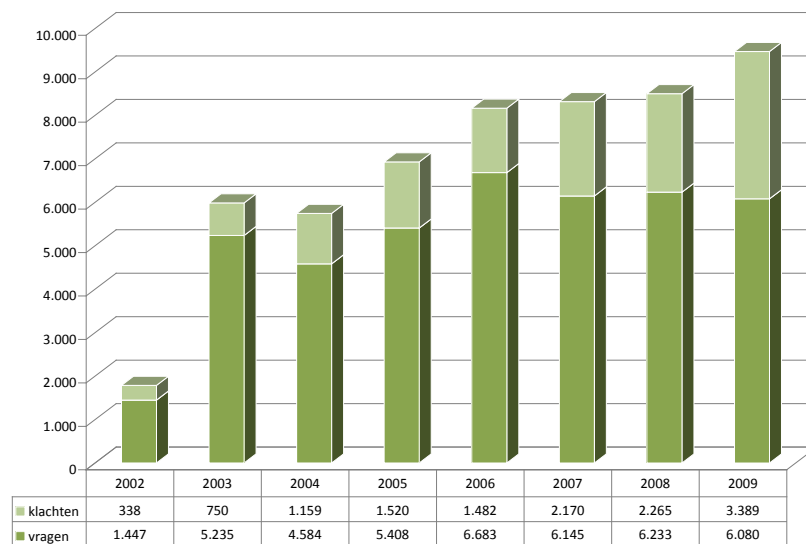
Communicatie

	2008	2009
Persberichten	72	102
Persberichten voor recall van producten	82 %	46 %
Bezoeken op website www.favv.be	673.494	690.387

www.favv.be: meest bezochte pagina's



Meldpunt voor de consumenten

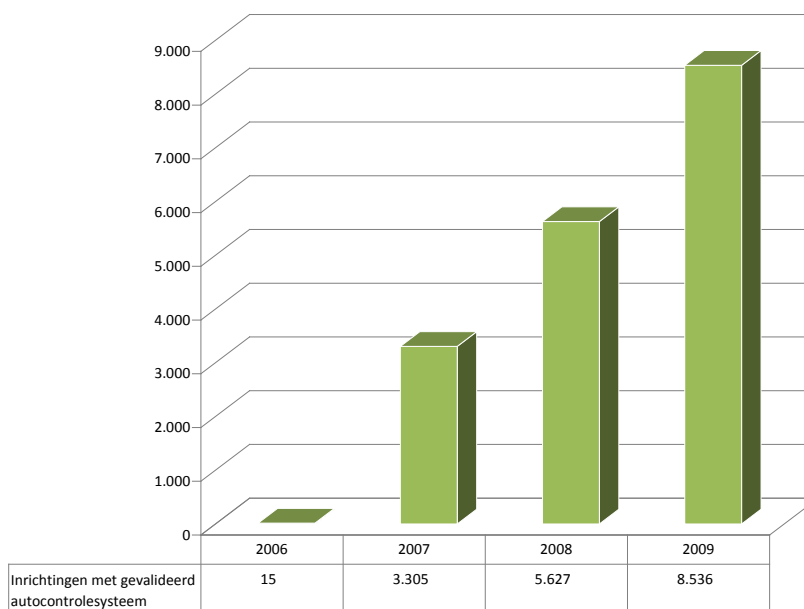


Ombudsdienst voor de operatoren

	2006	2007	2008	2009
Klachten	229	164	149	140
Klachten over financiering	63 %	57 %	39 %	32 %
Klachten over regelgeving	14 %	24 %	28 %	25 %
Klachten over het gedrag van de controleur	3 %	4 %	5 %	4 %

Aantal inrichtingen met een volledig gevalideerd (gecertificeerd) autocontrolesysteem eind 2009	Toelevering landbouw	159
	Primaire productie	7525
	Transformatie	284
	Groothandel	7
	Distributie	404
	Horeca	149
	Transport	8
	Totaal	8.536

Inrichtingen met gecertificeerd autocontrolesysteem



Controles

	2008	2009
Inspecties	106.610	145.898
Bemonsteringen	64.565	60.842
Oprichtingen	84.025	100.347

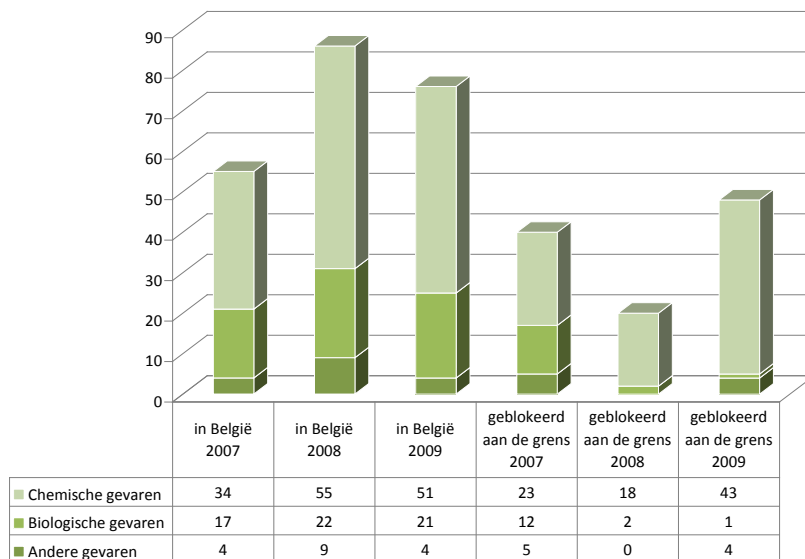
Type analyses

	Bemonsteringen	Analyses	% conformiteit
Kwaliteitsanalyses	2.004	4.829	97,3 %
Analyses residuen en contaminanten	12.623	182.982	99,7 %
Analyses hormonen et geneesmiddelen	18.782	55.450	99,3 %
Microbiologische analyses	21.487	55.617	87,9 %
Analyses op parasieten	1.527	1.793	87,2 %
Analyses op GGO's	264	2.330	99,4 %
Analyses invoer, uitvoer en intracommunautair handelsverkeer	4.003	46.079	99,5 %
Andere analyses	3.933	4.736	97,8 %
Totaal	60.842	353.816	97,7 %

Opvolging non-conformiteiten

Totaal aantal zendingen in 2009	100.347
Waarschuwingen	12.009
Maatregelen t.o.v. een operator	614
Processen-verbaal	3.497
Definitieve inbeslagname	1.060
Tijdelijke sluiting	167
Intrekking / weigering van erkenning of toelating	14
Bedrag administratieve boeten	1.826.244 €

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



Invoercontroles

	Aantal zendingen 2008	Aantal zendingen 2009	Geweigerde zendingen 2008	Geweigerde zendingen 2009
Levende dieren	2.791	2.514	11 (0,4 %)	8 (0,3 %)
Levensmiddelen	33.398	42.516	240 (0,7 %)	182 (0,4 %)
Planten en plantaardige producten	4.115	10.491	103 (2,5 %)	33 (0,3 %)
Niet voor menselijke consumptie bestemde producten	4.987	4.765	18 (0,4 %)	19 (0,4 %)
Totaal	45.291	60.286	381 (0,8 %)	242 (0,4 %)

Rol van het FAVV bij de uitvoer

	2008	2009
Afgeleverde certificaten voor export	220.844	160.000
waarvan voor export naar Russische Federatie	26.921	24.071
Ontvangen buitenlandse delegaties	17	16
Met andere landen afgesloten akkoorden	20 (13 landen)	13 (12 landen)

Fraudebestrijding

	2008	2009
Onderzoeken naar fraude	322	260
Deelname aan wegcontrole	18	20
Monsters in landbouwbedrijven en slachthuizen	3.210	2.146
Specifieke acties (voedingssupplementen, schapen...)	20	13
Overdracht van informatie naar andere diensten	109	126
Gecoördineerde acties met andere overheden	781	723
Overtredingen	245	294

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	



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
www.favv.be • info@favv.be