



Dossier

Veeteelt en voedselveiligheid

In dit nummer

Dossier

Een controle in een veebedrijf

Actueel

Salmonellose in Nederland

Feiten en cijfers

Voedselveiligheid van de korte keten

Weet wat je eet

Zijn insecten het vlees van de toekomst?

Na de plantaardige productie (zie ons vorig nummer) besteden we in dit nummer wat meer aandacht aan de dierlijke productie. We gingen mee op controle in een rundveebedrijf voor onze rubriek "Dossier" en "Weet wat je eet" handelt deze keer over... Jawel, eetbare insecten!



In het spoor van een controleur op een rundveebedrijf

In deze herfstmaand beginnen de landbouwers stilaan voorbereidingen te treffen voor de winter en de dieren worden meer en meer op stal gehouden. Dit is echter geen reden voor het FAVV om ook in rust te gaan...

Het FAVV voert ook dan regelmatig controles uit op landbouwbedrijven, die overigens steeds groter worden, om de voedselveiligheid te garanderen. Vorig jaar werden niet minder dan 8.732 controlemissies uitgevoerd bij 7.573 veetelers, waarvan het resultaat bij meer dan 95 % gunstig was. Het FAVV voert ook controles uit in aquacultuurbedrijven, bij handelaars, in verzamelcentra, bij vervoerders,

maar natuurlijk ook op de landbouwbedrijven zelf. Hoe verloopt zo'n controle in de praktijk? We volgden een ervaren controleur op het terrein op dit te weten te komen...

Lees verder op volgende bladzijde

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief van het FAVV is gratis. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Anne Manandise, Eric Tchapgga, Marie-Claire Tennstedt, Yves Vanden Bosch

Copyrights

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

www.favv.be • communicatie@favv.be

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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.

In het spoor van een controleur op een rundveebedrijf

De controle

Zoals alle controles is ook deze onaangekondigd. Controleur Eric legt ons vooraf de procedure uit die hij zal volgen. Eerst zal hij een controle uitvoeren van de identificatie en registratie van de runderen. Daarna zal hij de aanwezigheid van medicamenten controleren en de documenten die nodig zijn voor de traceerbaarheid. Uiteraard wordt ook aandacht besteed aan de infrastructuur en aan het dierenwelzijn. Een controle bestaat dus steeds uit een fysieke controle en een controle van de documenten.

Bij de fysieke controle kijkt de controleur onder andere na of de oormerken en paspoorten van de dieren in orde zijn. Hij bekijkt ook de staat van de infrastructuur en de bedrijfsregisters. Hij controleert ook of alle geneesmiddelen werden voorgeschreven door de bedrijfsdierenarts en of ze op een speciaal daarvoor voorziene plaats worden bewaard (ze zijn immer dikwijls niet zonder gevaar). Tijdens de documentencontrole wordt nagekeken of alle nodige documenten aanwezig en in orde zijn, deze fase is dus van groot belang voor de traceerbaarheid.

De fysieke controle neemt immers heel wat tijd in beslag, want minstens 75 % van de dieren moet effectief gecontroleerd worden.

Wanneer de bedrijfsleider toekomt, stelt Eric zich voor en legt uit waarom we hier zijn. En dan kan de controle beginnen...

Eric voert de controle van de oormerken minutieus uit, door weer en wind, en gebruikt soms zelfs een verrekijker om de oormerken te zien van de dieren die helemaal vanachter in de weide staan!

Fiche van de veehouder

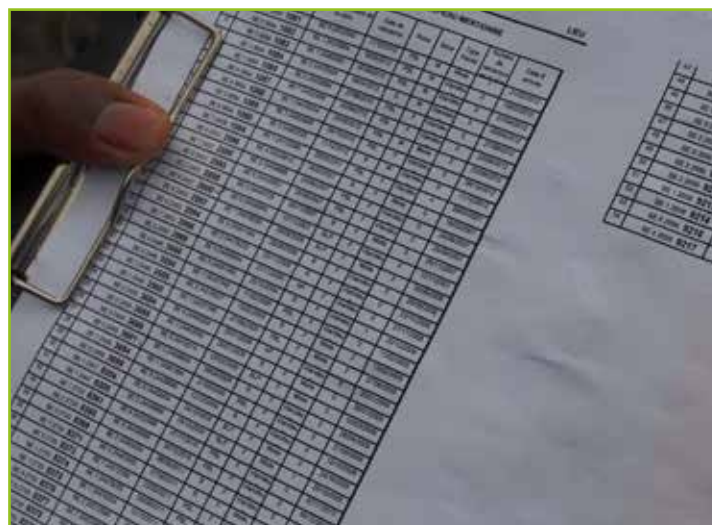
De veehouder is actief sinds 1989 en is eigenaar van een rundveebedrijf (vleesvee) met 54 dieren. Daarnaast heeft hij ook verschillende landbouwgewassen zoals bieten, haver enz. Hete is een familiebedrijf dat al vier generaties bestaat. De bedrijfsleider runt het bedrijf van 50 hectare alleen, met af en toe hulp van zijn vader.



De fysieke controle

We bellen aan bij een rundveebedrijf in hartje Waals-Brabant. De uitbater is niet thuis maar nadat hij van onze aanwezigheid werd verwittigd komt hij vlug ter plaatse om de controle bij te wonen.

Intussen vertelt Eric ons dat het aantal dieren op het bedrijf niet meespeelt bij de planning van een controle. Maar als er bedrijven met meer dan 100 dieren op het programma staan, moet toch de hulp van een collega worden ingeroepen, hetgeen wat organisatie vereist.



De controleur heeft vooraf een inventaris van het veebeslag klaargemaakt, zodat hij de bewegingen van de dieren op het bedrijf kan nagaan. Hij vergelijkt dus de dieren die ter plaatse aanwezig zijn met die op zijn lijst.

Daarna gaan we de stallen binnen (oef, eindelijk wat warmer) waar Eric zijn inspectie voortzet. We vinden er vier kalfjes van nauwelijks enkele weken oud, die niet van hun moeder zijn weg te slaan.



Daarna komt de kast voor geneesmiddelen aan de beurt. De uitbater mag geen niet-gebruikte geneesmiddelen in zijn bezit hebben. Hij moet ze terugbrengen naar de apotheker of aan zijn dierenarts vragen ze terug mee te nemen. Sommige geneesmiddelen mag hij wel bewaren, maar dan enkel voor korte tijd en in hun oorspronkelijke verpakking.

Eenmaal de fysische controle afgehandeld ontsmetten we onze laarzen met een virusdodend product om het risico op besmetting te beperken vooraleer we naar de volgende fase van de controle overgaan.



De documentencontrole

Hier gaan we de inventaris van het bedrijf nakijken, de steekkaarten van de dieren en de toedienings- of verschaffingsdocumenten (TVD). TVD's zijn officiële documenten die de dierenarts aan de uitbater moet afleveren wanneer hij geneesmiddelen toedient of op het bedrijf achterlaat (verschaft). Deze documenten bevatten ook belangrijke informatie zoals bijvoorbeeld de wachttijden (tijd die moet verlopen tussen het toedienen en het slachten).

De controleur vergelijkt de inventaris van de landbouwer met zijn eigen lijst en zijn vaststellingen op het terrein. Eric stelt vast dat alle nodige informatie beschikbaar is maar herinnert eraan dat het altijd veiliger is een up-to-date exemplaar van de inventaris bij ARSIA (de Waalse dierengezondheidsvereniging, in Vlaanderen is dit DGZ) om fouten te vermijden.

Inventaris

De landbouwer is vrij om de inventaris bij te houden in de vorm die hem het beste uitkomt. Hij is dus niet verplicht het document van de dierengezondheidsvereniging te gebruiken en mag zijn gegevens bewaren zoals hij wil.

Van belang is dat alle nodige gegevens vlug kunnen teruggevonden worden, hoe de inventaris er ook uitziet.

Na de controle

De controleur doorloopt daarna de checklist, die hij op voorhand heeft klaargemaakt om zo weinig mogelijk tijd te verliezen ter plaatse. Hij vult dus enkel in wat hij heeft moeten controleren.

Checklists

Met de checklists kunnen identificatie en registratie van de dieren, de infrastructuur enz. nagezien worden aan de hand van vragenlijsten op basis van reglementaire bepalingen.

Elk onderdeel bevat een aantal punten waarop met "C" (conform) of "NC" (niet-conform) geantwoord kan worden. In het laatste geval hoort er een weging bij: 1 of 3 voor een kleine non-conformiteit, een zwak risico, 10 of 10 (grote non-conformiteit, hoog risico). Bij 1 grote of 20 % kleine NC of meer wordt een waarschuwing gegeven of een proces-verbaal opgesteld.*

Na het invullen van de checklists drukt Eric ze ter plaatse af in twee exemplaren en doorloopt met de uitbater de resultaten. De uitbater kan hierbij zijn eigen opmerkingen toevoegen. Daarna worden ze door beide partijen ondertekend.

Balans van deze controle: gunstig!

Weet wat je eet

Zijn insecten het vlees van de toekomst?

Toegegeven, het zal nog enige mentaliteitsverandering vergen, vooraleer we zonder aarzelen sprinkhanen en meelwormen in onze kookpot gaan gooien. De "insecten-eet-cultuur" maakt geen deel uit van onze Westerse culinaire beleving, hoewel deze eiwitrijke insecten in grote delen van de wereld al heel lang als een echte lekkernij worden beschouwd, en met reden, ze zijn bijzonder voedzaam en makkelijk te kweken.

Een waardig alternatief?

Wat ons het meeste afschrikt, is natuurlijk de idee en het uitzicht van deze kriebelbeesten. Een oplossing zou kunnen zijn dat de voedzame bestanddelen van insecten worden gefilterd en verwerkt in iets dat voor ons visueel "aanvaardbaar" is. Tenslotte stellen we ons ook geen vragen wat er in onze curryworsten worden gedraaid.

Of misschien moeten we gewoon de "knop" omdraaien en beseffen dat insecten voldoende eiwitten, mineralen, vitaminen en vetten bevatten, vergelijkbaar met een goede biefstuk.

Misschien moeten we ook bedenken:

- Dat insecten beter zijn voor het milieu (geen uitstoot van broeikasgassen) omdat ze veel minder mest produceren dan vee/gevogelte die verantwoordelijk zijn voor 18% van de broeikasgassen wereldwijd.
- Dat het veel efficiënter en goedkoper is om insecten te kweken aangezien dieren veel voedsel nodig hebben: voor iedere 10 kilogram aan voedsel, krijg je 1 kilo rundvlees. Bij insecten ligt dat veel hoger: voor 10 kilo voedsel, krijg je 8 tot 9 kilo insecten.

Eetbare exemplaren

Niet alle insecten zijn geschikt voor menselijke consumptie. Toch zijn er wereldwijd ongeveer 1.400 soorten die voor de mens eetbaar zijn. We gaan ze hier zeker niet allemaal opnoemen waar willen u toch een top vijf geven van de meest gegeten insecten en hun smaken:



De Afrikaanse treksprinkhaan

smaakt rauw naar walnoten en gebakken naar spek of kip



De Meelworm

smaakt rauw naar hazelnoten en gebakken naar pistachenootjes



De Morioworm

smaakt rauw naar tamme kastanjes en gebakken naar de gepofte variant



Fotografie Photovota | © Henriette Houtsma van Donkersgoed

De Buffaloworm

smaakt naar beukennotjes



De Wasmotrups

smaakt rauw naar room en gebakken naar cashewnoten

De regelgeving

Op dit moment bestaat er nog geen sluitende wetgeving omtrent het verhandelen en kweken van insecten voor menselijke consumptie. De wetgever, in ons geval Europa, is volop bezig met het onderzoeken en bepalen van het juiste statuut van alle insecten voor menselijke consumptie. Mogelijk zullen alle insecten als “nieuwe voedingsmiddelen” (“novel food”) worden beschouwd. “Nieuwe voedingsmiddelen” zijn voedingsmiddelen die niet in aanzienlijke mate werden geconsumeerd in de Europese Unie vóór 15 mei 1997.

Alle “nieuwe voedingsmiddelen” moeten een toelating krijgen voordat ze legaal op de voedselmarkt kunnen komen in Europa (Verordening (EG) nr. 258/97).

Tot op de dag van vandaag heeft men nog niet kunnen aantonen dat bepaalde insecten reeds in aanzienlijke mate geconsumeerd werden vóór 15 mei 1997. Indien geen bewijzen kunnen geleverd worden, zullen alle insecten voor humane consumptie als novel food worden beschouwd.

Afwachten dus of we binnenkort insecten in de winkelrekken zullen zien liggen... Het spreekt voor zich dat deze insecten, ongeacht of het om “nieuwe voedingsmiddelen” gaat of niet, moeten voldoen aan de hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften zoals die bepaald worden in de algemene voedingswet (verordening(EG) nr. 178/2002).

Bronnen

Wageningen Universiteit, Ecology-projects Peter De Batist
(insecten bestemd voor menselijke consumptie)

Nederland: gerookte zalm besmet met Salmonella Thomson

In Nederland werden in oktober 2012 meer dan 1000 mensen slachtoffer van salmonellose door het eten van gerookte zalm besmet met Salmonella Thomson. Vier personen zijn hierbij overleden (zie Belgabericht hieronder).

Op 1 oktober 2012 verspreidden de Nederlandse autoriteiten een Europees alarmbericht (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) over de aanwezigheid van Salmonella Thomson in gerookte zalm afkomstig uit Griekenland. Volgens de Nederlandse autoriteiten viel België niet onder dit alarm. Maar een verdeler heeft toch op eigen initiatief al zijn gerookte zalm en zalmzalade die in België op de markt waren teruggeroepen om ze naar zijn Nederlandse leverancier terug te sturen. Nog diezelfde dag werd een persbericht voor de consumenten op onze website geplaatst in de rubriek “productterugroepingen”.

De volgende dagen ontving België via het RASFF-systeem der informatie dat de besmette gerookte zalm bij 3 Belgische bedrijven was verdeeld. Het voedselagentschap heeft de Belgische bedrijven, die deze producten van de markt gehaald hebben, onderzocht. Op 3 oktober riep een Belgisch bedrijf een lot zalmrollade met geitenkaas terug. Ook hierover werd een persbericht op onze website geplaatst.

Dank zij een goede traceerbaarheid en de reactiesnelheid van de bedrijven en de overheid kon het grootste deel van de besmette voedingswaren van de Belgische markt worden gehaald voordat ze bij de consument terecht kwamen.

Op 17 oktober hebben de Griekse autoriteiten verklaard dat de besmetting van de gerookte zalm te wijten was aan PVC legborden die tijdens het productieproces gebruikt werden. De Griekse producent heeft daarop zijn autocontrolesysteem aangepast en beslist deze borden niet langer te gebruiken.

Belga

NEDERLAND/GEZONDHEID/BRIEF/BELGIE/SHORT/

Vierde dode door besmette zalm in Nederland

BILTHOVEN 02/11 (ANP) = In Nederland is een vierde persoon overleden aan een infectie met salmonella, nadat hij besmette gerookte zalm had gegeten. Dat maakte het Nederlandse Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) vrijdag bekend.

Bij een andere patiënt die is overleden, wordt nog onderzocht of dat komt door een besmetting met salmonella, liet het RIVM weten.

Desalniettemin is de uitbraak van salmonella op zijn retour. Afgelopen week zijn er bij het RIVM 37 nieuwe gevallen gemeld van besmetting met de Salmonella Thompson-bacterie. In totaal zijn nu 1.063 mensen besmet geraakt na het eten van gerookte zalm van het Harderwijkse bedrijf Foppen, zo liet het RIVM vrijdag weten. In de voorafgaande week waren er nog 76 nieuwe meldingen.

Wel kan het daadwerkelijke aantal zieken een heel stuk hoger liggen, omdat er geen meldingsplicht bestaat voor een salmonella-infectie: dit soort infecties hoeft niet bij de GGD gemeld te worden. Daardoor is het moeilijk om het precieze aantal besmettingen te inventariseren.

Ook in België moesten diverse producten worden teruggeroepen.



Feiten en cijfers

voedselveiligheid van de korte keten

Het wetenschappelijk comité van het FAVV organiseerde op vrijdag 9 november zijn symposium dat dit jaar gewijd was aan de voedselveiligheid van de korte keten, dat wil zeggen de rechtstreekse verkoop van producent aan consument.

Hoewel korte ketenverkoop reeds lang bestaat beginnen steeds meer producenten en consumenten deze wijze van afzet te herwaardenen omwille van het positieve imago van authenticiteit, kwaliteit en duurzaamheid. Deze activiteit sluit ook perfect aan op de diversifiëring van de landbouw en wordt daarom gepromoot, met name door de gewestelijke overheden.

Er zijn maar weinig wetenschappelijke studies die handelen over de voedselveiligheid van de korte keten. Dit symposium heeft (Belgische, Franse en Nederlandse) wetenschappers, administraties, producenten en consumenten samengebracht met als doel actuele informatie over dit onderwerp uit te wisselen. Naast hygiëne en voedselveiligheid kwamen in de discussies onder andere de relatie tussen consument en producent en de sociaal-economische aspecten aan bod. Wat de risico's op het vlak van de voedselveiligheid betreft, is de korte keten iets meer kwetsbaar dan het klassieke circuit, maar de korte keten biedt dan weer meer voordelen op bijvoorbeeld op het vlak van versheid.



Het wetenschappelijk comité van het FAVV is een onafhankelijk orgaan dat bestaat uit 22 wetenschappers van onderzoekscentra en universiteiten uit het hele land. Het comité moet instaan voor de beoordeling van de risico's die samenhangen met de voedselketen. Het doet aanbevelingen aan de risicomanager (FAVV), de consumenten en de producenten.

Het algemene regelgevingskader (normen) wordt door de Europese Commissie vastgelegd in overleg met de lidstaten. Het Voedselagentschap maakt gebruik van de mogelijkheden om op een specifieke manier om te gaan met kleine producenten zolang de voedselveiligheid van het eindproduct gegarandeerd blijft. Er bestaan heel wat versoepelingen voor kleine bedrijven en voor de lokale verkoop. Er bestaat met andere woorden geen probleem als de wijze van produceren van ambachtelijke producten verschillend is van industrieel geproduceerde levensmiddelen op voorwaarde dat de Europese normen voor in de handel gebrachte producten worden nageleefd. De opgelegde verplichtingen hebben dus betrekking op het resultaat en niet op de middelen!

Omdat het zich bewust is van de moeilijkheden die de kleine producenten ondervinden om de regelgeving te kennen, heeft het Voedselagentschap een informatiebrochure over verwerking en verkoop op de hoeve opgesteld. Op een didactische wijze worden in deze brochure de meest belangrijke toe te passen regels weergegeven. Zeer binnenkort zal ook de Gids Hoevezuivel gepubliceerd worden op de website van het FAVV, dit is een document met aanwijzingen hoe men kan voldoen aan de wettelijk opgelegde vereisten voor hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole.

En naast de gewestelijke initiatieven is er ook de voorlichtingscel van het FAVV die specifieke opleidingen kan geven over de rechtstreekse verkoop aan consumenten.

Meldpuntvraag van de maand

Wat is een slijkmossel?

Mosselen hechten zich in kolonie vast met hechtdraden aan een vast voorwerp, bijvoorbeeld aan stenen. Dat stevig vasthechten is nodig omdat ze dikwijls in onrustig water of in de branding leven (bijvoorbeeld op golfbrekers). Bij het filteren van hun voedsel uit het zeewater krijgen ze ook zanddeeltjes binnen die ze samen met hun uitwerpselen in hun buurt uitstoten. Dat zorgt er voor dat ze stilaan ingebed liggen in een soort slib. Wanneer een mossel om een of andere reden sterft of wordt geroofd door bijvoorbeeld een zeester dan wordt de lege schelp opgevuld met dat slib. Door het groeien van de schelpen in hun omgeving wordt de schelp toegedrukt en deze slijkmossel kan bij het oogsten tussen de andere mosselen terechtkomen. Het is dus erg belangrijk om de mosselen voor consumptie grondig te reinigen.

Nieuwe publicaties



Verwerking en verkoop op de hoeve

Deze brochure helpt u aan de hand van praktische informatie een beter inzicht te krijgen in uw verplichtingen inzake voedselveiligheid als hoeveproducent.

U zal merken dat u van heel wat versoepelingen kan genieten!

Langs deze weg wil het FAVV de bestaande korte keten initiatieven ondersteunen en het belang van het rechtstreeks contact tussen producent en consument onderstrepen.



Richtlijnen voor handelaars op markten en evenementen

Deze brochure legt op een praktische wijze uit hoe handelaars op markten en evenementen de wetgeving kunnen respecteren om de voedselveiligheid te garanderen.



Gelegenheidsverkoop op kerstmarkten, festivals, kermissen, schoolfeesten...

Deze folder is bedoeld voor hen die slechts uitzonderlijk een activiteit in de voedingsmiddelensector uitoefenen en waarvan de activiteit uitsluitend een liefdadigheidsdoel heeft en dus geen handelskarakter.

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - oktober - november 2012

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

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278