



Actueel

Dierenwelzijn in de winter

In dit nummer

Actueel

Dierenwelzijn bij koud weer

Dossier

Geen voedselveiligheid met twee snelheden

Weet wat je eet

Weetjes over wild

Nieuw!

Volg ons op Facebook en Twitter

Feiten en cijfers

Het gebruik van melkzuur op runderkarkassen

Mogen dieren bij een koudegolf buiten blijven?



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, Paul Coosemans, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Yves Vanden Bosch, Claire Verraes

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

Wie dieren op de weide houdt, moet tijdens een koudegolf extra aandacht hebben voor hun gezondheid en welzijn. De dienst Dierenwelzijn van de FOD Volksgezondheid geeft u een kort overzicht van wat wel of niet kan.

Niet alle diersoorten zijn even geschikt om op de weide te staan tijdens vriesweer. Zo zijn schapen en geiten minder koudebestendig dan runderen en paarden. Zij worden bij erg lage temperaturen best binnengehaald.

Voor dieren die beter bestand zijn tegen vrieskou, gelden echter een paar voorwaarden. De dieren moe-

ten eerst en vooral in goede gezondheid verkeren. Ze mogen niet te mager zijn en moeten een goede wintervacht hebben. Zeer jonge maar ook oudere dieren horen niet thuis op een weide als het vriest.

Lees verder op volgende bladzijde

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.

Dierenwelzijn in de winter (vervolg)

Bij extreme weersomstandigheden zoals overvloedige regen of sneeuw moeten de dieren beschutting hebben en een droge plek om te liggen, bijvoorbeeld een schuilhok.

Vers drinkwater is onontbeerlijk. Het water moet regelmatig worden vervangen zodat het niet kan bevriezen.

Voldoende voeding is uitermate belangrijk. Hoe kouder het wordt, hoe hoger de energiebehoefte is. Bij -10 °C verbruikt een dier al snel 35 % meer energie.

Dierenverwaarlozing is niet gemakkelijk te beoordelen. Zo is een laagje ijs op de vacht van een paard een teken dat het dier goed geïsoleerd is, en niet noodzakelijk dat het kou lijdt.

Bij vermoeden van dierenverwaarlozing kunt u de Inspectiedienst Dierenwelzijn van de FOD Volksgezondheid contacteren (zie www.health.belgium.be > Dieren en Planten > Dierenwelzijn). Om onnodige controles te vermijden, vragen we u om de situatie zo goed mogelijk te beschrijven. Wanneer u de eigenaar niet kent, neemt u best rechtstreeks contact op met de lokale politie.

Bron: Federale Overheidsdienst (FOD) Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

De FOD heeft ook twee interessante folders over dit onderwerp: 'Paarden op de weide' en 'Blij in de wei'. U kan ze raadplegen op de website van de FOD (www.health.belgium.be > Dieren en Planten > Dierenwelzijn).

Vervoer van dieren

Ook voor het vervoer van dieren bij zeer lage temperaturen moeten er een aantal voorzorgen genomen worden. Zo moeten jonge dieren en dieren bij lang transport voldoende strooisel hebben en moeten de dieren beschermd worden tegen extreme temperaturen. Meer info op onze website www.favv.be > Beroepssectoren > Dierlijke productie > Dieren > Dierenwelzijn.



Kort

Antibioticaresistentie

Antibiotica worden toegediend om bacteriën te doden of hun groei te stoppen. De meeste worden zowel in de menselijke geneeskunde als in de diergeneeskunde gebruikt.

Een antibioticum is actief op sommige "gevoelige" bacteriën. Het heeft geen effect op andere bacteriën die er van nature resistent voor zijn. Maar sommige "gevoelige" stammen kunnen resistent worden door genetische mutatie. Ze passen zich in feite aan aan een ongunstige verandering in hun omgeving. Dit wordt antibioticaresistentie genoemd. De ontwikkeling van nieuwe antibioticare-

sistenties is zorgwekkend, want ze vermindert de mogelijkheid tot behandeling, zowel bij mensen als bij dieren.

Volgens de Europese wetgeving mogen antibiotica in de diergeneeskunde alleen worden toegediend om ziekten te behandelen. Elke preventieve of groeibevorderende behandeling is sinds 1 januari 2006 verboden.

Om in België een rationele reductie van het antibioticagebruik bij dieren te bewerkstelligen werd in 2011 het Kenniscentrum AMCRA (Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals) opgericht. Het is operationeel sinds 1 januari 2012.

AMCRA is een initiatief van alle betrokken actoren uit de sector en wordt mede ondersteund en gefinancierd door het FAVV en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten (FAGG).

Dit kenniscentrum had voor het eerste werkingsjaar 4 strategische objectieven:

- het opmaken van een antibioticumgids voor het verantwoord antibioticumgebruik bij voedselproducerende dieren en gezelschapsdieren,
- een studie over de mogelijkheden tot uitbreiding van de huidige datacollectiesystemen,
- algemene informatie- en sensibilisatiecampagnes voor een verantwoord gebruik van antimicrobiële middelen,
- het voorstellen tot autoregulatie door de vertegenwoordigers van de betrokken sectoren.

Dossier

Geen voedselveiligheid met twee snelheden!

Op 12 december werd in de kantoren van COMEOS de brochure 'Voedseloverschotten' voorgesteld. Deze brochure is een gezamenlijk initiatief van Comeos, Fevia, de Voedselbanken, de ministers Lieten (Vlaams minister van Armoedebestrijding), Laruelle (Federaal minister van Middenstand, KMO's, Zelfstandigen en Landbouw), Tillieux (Waals minister van Gelijke Kansen), Huytebroeck (Brussels minister van Stadsvernieuwing), Schauvliege (Vlaams minister van Cultuur) en Vlaams Minister-president Peeters.

De brochure zal verdeeld worden onder alle leden van Comeos (distributiesector) en Fevia (voedingsindustrie), en maakt hen attent op de mogelijkheden (en bijhorende verplichtingen) om voedseloverschotten te schenken aan de Voedselbanken of andere verenigingen met sociaal oogmerk.

De pers was in grote getale aanwezig op deze voorstelling.

Het FAVV stelde zijn beleid inzake voedselbedeling voor. Het Voedselagentschap is zich immers ten zeerste bewust van de problematiek. Om de schenking van voedseloverschotten te vergemakkelijken werden de regels voor de tracering in deze speciale gevallen versoepeld. De administratieve verplichtingen voor de schenkers van voeding en de ontvangers worden beperkt tot het strikte minimum.

Zo moeten er enkel lijsten opgesteld worden van leveranciers en afnemers. In geval van een eventuele terugroeping bij de consumenten kan er zo ook op een snelle en efficiënte manier gereageerd worden zodat ook voedselbanken en caritatieve organisaties zeer snel kunnen reageren en de nodige recall's organiseren.

Ook de voorlichtingscel van het FAVV zal een actieve bijdrage leveren. In samenwerking met de voedselbanken zullen er over het hele land verspreid opleidingen gegeven worden voor de honderden vrijwilligers die zich inzetten voor de minderbedeelden in onze maatschappij.

In januari zitten we aan tafel met de verantwoordelijken van de voedselbanken om dit alles zo efficiënt mogelijk te laten verlopen.

Al de initiatieven die het FAVV onderneemt kaderen binnen een sociaal en duurzaam beleid rond voedselveiligheid.

U kan de brochure inkijken op o.a. de website van Comeos www.comeos.be en op www.favy.be > Publicaties > Thematische publicaties.



Weet wat je eet

Weetjes over wild

In de winter pakken vele slagers graag uit met hun aanbod aan wild. Maar wat is “wild” nu eigenlijk? Is wild altijd veilig om te eten? We zetten enkele feiten op een rijtje. Velen denken dat wild altijd uit de vrije natuur komt, maar de vlag “wild” dekt meerdere ladingen.

Vrij of gekweekt?

“Vrij wild” zijn wilde hoefdieren, konijnen, hazen en andere dieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden. Hierbij horen ook zoogdieren die in een gesloten gebied leven met dezelfde vrijheid als vrij wild en voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels. Er is “grof” vrij wild zoals herten en everzwijnen, en “klein” vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende konijnen en hazen.

Maar er is ook “gekweekt wild”: gekweekte loopvogels (bijvoorbeeld struisvogels) en zoogdieren (herten, everzwijnen,...).

Pluimvee is géén wild: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd: fazanten, patrijzen, parelhoenders en kwartels,

Ook hoefdieren die als landbouwhuisdier gehouden worden zoals runderen (met inbegrip van buffels en bizons), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen vallen niet onder de noemer “wild”.

Wordt wild gecontroleerd?

Alle vlees dat in de voedselketen wordt gebracht, dus het vlees dat zal worden verkocht in restaurants, slagerijen, winkels, bij poeliers, enz., moet een keuring ondergaan.

Hoe gebeurt deze keuring?

Een eerste controle van het wild gebeurt in het veld door een jager die is opgeleid en gediplomeerd als gekwalificeerd persoon (GP). Deze GP heeft de taak om in een eerste keuring, zo snel mogelijk na het doden, een onderzoek te doen op het dier, o.a. op de ingewanden. Tot dat onderzoek behoort ook, indien mogelijk, het gedrag van het dier voor het doden om zo abnormaal gedrag te kunnen opmerken.

Deze GP is ook verantwoordelijk voor een aantal verplichte verrichtingen zoals het verwijderen van de ingewanden (het ontwijden) in het geval van grof

vrij wild, de nodige hygiënemaatregelen, de juiste manier van vervoer, een staalname voor onderzoek op trichines (parasitaire rondwormen) en de identificatie van de dieren.

Het gedode dier moet dan zo snel mogelijk worden vervoerd naar een “wildverwerkingsinrichting”, dat is een inrichting waar het vrij wild en het vlees ervan klaargemaakt wordt om in de handel gebracht te worden. Wild dat aan een wildverwerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan het FAVV ter keuring worden aangeboden.

De ontwijding van klein vrij wild gebeurt in de wildbewerkingsinrichting.

De jager mag zijn jachtbuit of een deel ervan voor eigen consumptie behouden zonder controle maar dit is op zijn eigen risico.

Ook gekweekt wild wordt uiteraard gekeurd. Deze keuring komt in grote mate overeen met de keuring die landbouwhuisdieren ondergaan na slachting in een slachthuis.

Bewaring in de wildbewerkingsinrichting

Na aankomst in deze inrichting en na het verwijderen van de ingewanden bij het klein wild moet het wild worden gekoeld, zo kan het vlees besterven en malser en zachter worden.

Wat is “adellijk” wild?

Als het gedode dier mét de ingewanden gedurende 10 à 14 dagen aan een temperatuur van 8 à 10 °C heeft gehangen dan spreekt men van adellijk worden of “faisandage”. Dit geeft een typische “adellijkheidssmaak” die dan weer moet worden afgezwakt door het marinieren van het vlees.

Omwille van de duidelijke risico’s voor voedselintoxicatie wordt dit niet meer toegepast. Sommige jagers passen dit misschien nog toe voor de eigen

Meldpuntvraag van de maand

consumptie, maar dit is dan volledig op eigen risico.

Wordt ingevoerd wild ook gecontroleerd?

Uiteraard moet het ingevoerde wild, van om het even welke oorsprong, zowel vrij of gekweekt, beantwoorden aan dezelfde normen als het Belgische. Voor producten uit andere lidstaten van de Europese Unie geldt dezelfde Europese wetgeving en deze kunnen vrij ingevoerd worden als ze beschikken over een erkenning in het eigen land.

Producten van buiten de EU moeten vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat van de bevoegde diensten in het land van herkomst en worden aan de buitengrenzen van de EU steekproefgewijze gekeurd.

Meer info over de hygiëneregels bij de jacht en over de gekwalificeerde persoon vindt u in de brochure "Wildhygiëneregels in de Benelux" op www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties.



Waarom vlees en vis die ontdooid geweest zijn niet opnieuw invriezen?

Door het invriezen worden de watermoleculen in het voedsel omgezet in ijskristallen. Bij gebrek aan water wordt hierdoor de groei van de bacteriën in het voedsel stopgezet. Ze blijven echter aanwezig in het voedsel, maar dan in een soort slaaptoestand.

Maar de ijskristallen doen ook de celwanden van het voedselweefsel barsten. Wanneer het voedsel ontdooit komt er daardoor veel vocht vrij en zo ontstaat er een ideale voedingsbodemp voor de groei van de bacteriën.

De enige manier om de groei van de bacteriën te vertragen is door de temperatuur onder controle te houden. Laat daarom voedingswaren nooit bij kamertemperatuur ontdooien.

Een voedingsmiddel dat na ontdooien opnieuw wordt ingevroren bevat meer bacteriën dan daarvoor en deze zullen zich verder ontwikkelen als het voedingsmiddel opnieuw wordt ontdooid. Hierbij komt opnieuw meer vocht vrij. De textuur en de smaak van het voedsel kan hierdoor veranderen. Je vergroot bovendien de kans op een voedselvergiftiging omdat de hoeveelheid bacteriën opnieuw is toegenomen.

We raden aan om voedingswaren in de koelkast te ontdooien, ofwel in de microgolf of direct te koken. Op die manier blijft de groei van de bacteriën beperkt.

Eens het voedsel bereid is (gekookt) kan je het voedsel eventueel wel opnieuw invriezen: de meeste bacteriën zijn dan immers vernietigd.



Ter herinnering: de temperatuur in de diepvriezer moet -18°C of lager zijn!

Nieuw!

Volg ons op Facebook en Twitter!

De laatste tien jaar hebben nieuwe technologieën op het gebied van informatica, telefonie en internet gezorgd voor mogelijkheden die tot voor kort onvoorstelbaar waren. Via tablets, smartphones, laptops en pc's hebben we snel en eenvoudig toegang tot informatie en tot sociale netwerken. Het Voedselagentschap kon niet achterblijven. Vanaf nu kan je ons volgen op Facebook en Twitter!

Sociale media?

Netwerksites zoals Facebook, Twitter, Youtube, LinkedIn, Pinterest en Tumblr zijn allemaal sociale media. Het zijn toepassingen die een dialoog tussen de gebruikers mogelijk maken. Je kan zelf gemakkelijk inhoud toevoegen, bijvoorbeeld door een reactie te schrijven, en kiezen waarvan je op de hoogte wil gehouden worden door je op een pagina te abonneren.

Sommige voedselagentschappen in het buitenland maken hier al gebruik van om belangrijke informatie over voedselveiligheid sneller bij de consument te brengen. Het Amerikaanse FDA verspreid sinds enkele jaren productterugroepingen en productinformatie via Twitter. Ook dichterbij huis zijn onder andere Finland, Noorwegen, Engeland, Nederland en Ierland al actief op sociale media. Voortaan zal ook het Belgisch Voedselagentschap gebruik maken van Facebook en Twitter.

Recent heeft het Agentschap daarvoor een Facebook- en Twitterpagina aangemaakt. Hierop worden regelmatig interessante berichten geplaatst. Je kan je op deze pagina's inschrijven en de laatste productterugroepingen (recalls) en persberichten van het Voedselagentschap lezen.

Hoe ga je te werk?

Ga naar de homepage van het FAVV (www.favv.be). Bovenaan rechts vind je een icoon van Facebook en Twitter. Klik op één van de iconen om naar de respectievelijk pagina te gaan. Heb je nog geen Twitter of Facebook account? Maak dan eerst een account aan.

Enmaal je bent ingelogd, klik je bovenaan de Facebookpagina op 'vind ik leuk'. Als je nogmaals op deze knop klikt verschijnt er een afrolmenu. Zorg dat zowel 'meldingen ontvangen' als 'weergeven in nieuwsoverzicht' zijn aangevinkt. Op deze manier mis je geen enkel bericht van het FAVV. Voor Twitter klik je op 'follow'. Voortaan komen alle berichten van onze Twitteraccount vanzelf in je 'feed'.

Vergeet dus zeker niet om ons een online bezoekje te brengen op onze Facebook en Twitter consumentenpagina's en ons te volgen. Op de Facebookpagina kan je een bericht plaatsen om ons te zeggen wat je er van vindt. We kijken alvast uit naar jouw reactie!



Feiten en cijfers

Het gebruik van melkzuur op runderkarkassen

In sommige landen buiten de EU, waaronder de Verenigde Staten, wordt het gebruik van melkzuur op de huid en karkassen van runderen toegelaten om de microbiële contaminatie te reduceren. In de Europese Unie geldt echter het principe van goede hygiënepraktijken in de volledige voedselketen van 'farm to fork'. Het gebruik van melkzuur in slachthuizen is dus niet toegelaten.

De EFSA heeft in 2011 een advies uitgebracht over het gebruik van melkzuur om de microbiële contaminatie op runderkarkassen te reduceren. Hierin wordt gesteld dat het gebruik van melkzuur veilig en doeltreffend is om pathogenen zoals Salmonella en humaan pathogene E. coli te doden. Vervolgens heeft de Europese Commissie een ontwerp van verordening opgesteld om het gebruik van melkzuur op runderkarkassen en delen daarvan toe te laten in slachthuizen. Deze regel zou gelden in de Europese Unie en bij uitbreiding ook voor de slachthuizen in derde landen die rundvlees naar de Unie verzenden. Op die manier zou een belemmering uit de weg worden geruimd om Amerikaans rundvlees ruimer toegang te geven tot de Europese markt.

In het 'Standing Committee on the Food Chain and Animal Health' (SCoFAH) (Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid), waar het ontwerp van verordening door de Europese Commissie werd voorgelegd, wisten een aantal lidstaten, waaronder België, het ontwerp niet te steunen. Om het Belgisch standpunt te helpen onderbouwen, heeft het Wetenschappelijk Comité van het FAVV een advies uitgebracht over dit ontwerp van verordening. Het Wetenschappelijk Comité ondersteunt het advies van EFSA, maar vindt dat het toepassen van goede hygiënepraktijken niet kan vervangen worden door melkzuur. Het gebruik van melkzuur dient slechts als een bijkomend hulpmiddel beschouwd te worden om de microbiële contaminatie op runderkarkassen verder te reduceren. Ook is het Wetenschappelijk Comité van mening dat melkzuur enkel mag toegepast worden op het einde van de slachtlijn. Indien melkzuur zou toegepast worden langs de slachtlijn, zou er geen betrouwbare bemonstering in het kader van Verordening (EG) Nr. 2073/2005 "microbiologische criteria" meer mogelijk zijn. Deze bemonsteringen en analyses moeten precies een indicatie geven over de hygiënische kwaliteit van het geleverd werk in slachthuizen.

Aangezien het ontwerp van verordening in het SCoFAH geen gekwalificeerde meerderheid behaalde, werd het door het Europese Parlement en de Raad van Landbouw aan een kritisch onderzoek onderworpen. Een motie in het Europese Parlement om een veto te stellen tegen het ontwerp haalde geen meerderheid. Evenmin werd er in de Raad van Landbouw een meerderheid behaald die een veto stelde tegen het ontwerp. Op initiatief van de Commissie zal de toelating er allicht eerstdaags toch komen.



Houdbaarheid van producten: wat mag wanneer nog gebruikt worden?

TGT

Snel bederfelijke producten hebben een **uiterste consumptiedatum** (te gebruiken tot... of **TGT**):

niet meer gebruiken na het overschrijden van deze datum!

Bijvoorbeeld vers voorverpakt vlees, verse voorverpakte vis, voorverpakte charcuterie, salades, ...



THT

Langer houdbare producten hebben een **datum van minimale houdbaarheid** (ten minste houdbaar tot ... of **THT**):

kunnen nog gebruikt worden na deze datum, op voorwaarde dat ze goed bewaard werden en de verpakkingen niet beschadigd zijn.

Kijk dus of de verpakking goed dicht is, niet kapot is, de conservenblikken niet bol staan, het product er nog goed uitziet, goed ruikt en lekker smaakt, ...

Bijvoorbeeld ongekookte pasta, koekjes, conservenblikken, UHT melk, chocolade, ...



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Onze affiche over de houdbaarheidsdata is nu verkrijgbaar! U kan hem downloaden van onze website www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties. Ook in gedrukte vorm te bestellen.

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift
december 2012 - januari 2013*

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