



In dit nummer

Actueel



Het paardenvleesschandaal toegelicht

Feiten en cijfers



465 kg illegaal ingevoerde levensmiddelen door reizigers

Weet wat je eet



Paaseieren onder de loep

Dossier



Een voedselallergie: lees het etiket!

Actueel

Paardenvleesschandaal: wat en hoe

Sinds begin februari heeft de pers veel aandacht besteed aan het "paardenvleesschandaal" in Frankrijk. Ondertussen heeft het zich verspreid over een groot deel van Europa. Maar in feite gaat het hier om drie afzonderlijke dossiers. We geven een woordje uitleg.



Etiketteringsfraude

Het zijn de Britse autoriteiten geweest die deze fraude, die zijn oorsprong vindt in Frankrijk, aan het licht hebben gebracht door de aanwezigheid van paardenvlees aan te tonen in producten die enkel rundsvlees zouden mogen bevatten. Intussen worden, naar een aanbeveling van de Europese Commissie, in alle Europese lidstaten DNA-analyses uitgevoerd om de aard van het vlees in bereide gerechten te achterhalen.

Het onderzoek van de Franse autoriteiten toont aan dat een Frans bedrijf paardenvlees heeft aangekocht bij een Roemeens slachthuis via tussenkomst van 2 traders (een Nederlander, reeds vroeger veroordeeld voor gelijkaardige feiten en een Cyprioot). Dit bedrijf zou vervolgens dit vlees verder hebben verkocht als rundsvlees aan een Franse fabrikant van lasagne, wiens bedrijf gelegen is in het Groothertogdom Luxemburg. Op de etikettering van de lasagne was niets terug te vinden over de aanwezigheid van paardenvlees.

Het gaat hier louter om een economische fraude. Omdat rundsvlees veel duurder is dan paardenvlees, is het vervangen van rundsvlees door paardenvlees zeer winstgevend voor de fraudeur.

Niets wijst erop dat het Roemeense slachthuis de Europese eisen voor voedselveiligheid niet zou naleven (identificatie van de paarden, diergeneeskundige keuring, monitoring van residuën). Noch het vlees zelf noch de bereide gerechten met dit vlees, vormen dus een probleem voor de gezondheid van de consumenten.

Het FAVV werkt nauw samen met de FOD Economie en wisselt met hen informatie uit over deze problematiek. Maar het is de FOD Economie die bevoegd is voor strijd tegen economische fraude en die het onderzoek voert.

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.

Residuen van geneesmiddelen in paardenvlees

Bij het onderzoek naar de voormelde fraude hebben de Britse autoriteiten aangetoond dat in bepaalde Engelse slachthuizen met fenylbutazon behandelde paarden in de voedselketen waren terechtgekomen. Fenylbutazon is een ontstekingsremmend geneesmiddel dat verboden is bij voedselproducerende dieren. Deze paarden hadden moeten uitgesloten worden van de voedselketen. Het gaat hier dus om een geval dat toevallig tijdens het lopende onderzoek ontdekt werd.

In België neemt het FAVV ongeveer een honderdtal monsters per jaar van paardenkarkassen in het slachthuis en bij invoer van paardenvlees om fenylbutazon op te sporen. Sinds 2009 zijn alle monsters conform.

In maart 2013 werd dit bewakingsprogramma nog versterkt, meer nog dan vereist door Europa.

Fraude bij de identificatie van paarden

België heeft reeds sinds 2006 een identificatiesysteem voor paarden ingevoerd; het Europese systeem is slechts in voege sinds 1 juli 2009. Het Belgische systeem legt trouwens de registratie van het statuut van het paard in een centrale databank op.

De identificatie van paarden berust op drie elementen: een **chip** met een unieke code die onder de huid van het paard wordt ingeplant; een **paspoort** met gegevens van de chip, een beschrijving van het dier, het gezondheidsstatuut van het dier en de toege-

diende behandelingen; en tenslotte een **centrale databank** die beheerd wordt door de Belgische Confederatie van het Paard.

De laatste jaren voert het FAVV actief strijd tegen de fraude bij de identificatie van paarden. Verschillende dossiers kwamen in de handen van het gerecht terecht.

Het FAVV heeft, op basis van deze bevindingen, duidelijke instructies gegeven aan de slachthuizen en de dierenartsen om deze fraude vlugger op te sporen. Het heeft eveneens de Nederlandse, Deense en Duitse overheden en de Europese Commissie op de hoogte gebracht van onregelmatigheden bij de identificatie van hun paarden.

Geen gevaar voor de volksgezondheid

Deze zaken van administratieve fraude hebben geen enkel betekenisvol risico voor de gezondheid van de consumenten met zich meegebracht.

Elk paard wordt immers in het slachthuis door een officiële dierenarts gekeurd en geen enkel ziek dier mag in de voedselketen terecht komen. Bovendien worden in het slachthuis ook monsters van het vlees genomen. Bij de analyses op hormonen, antibiotica en diverse geneesmiddelenresiduen was geen enkel monster positief in 2011. In 2012 waren er twee Nederlandse paardenkarkassen die lichte sporen van geneesmiddelen vertoonden.

Door de extra maatregelen die het FAVV naar aanleiding van deze zaken genomen heeft wordt de voedselveiligheid in België nog versterkt.



Feiten en cijfers

465 kg illegaal ingevoerde levensmiddelen

Dat is wat in 2012 werd onderschept uit de bagage van reizigers die vanuit buiten de Europese Unie naar België reisden!

In samenwerking met de douane heeft het FAVV, met name de Nationale Opsporings-eenheid (NOE) in 2012 de controles op de invoer van levensmiddelen door reizigers vanuit landen buiten Europa opgevoerd. Het aantal berichten over invoer vanuit deze landen neemt immers toe. Het gaat hier onder andere over levende planten en dieren (soms bedreigde soorten), vlees, fruit, ... De invoer van dergelijke producten is verboden omdat deze ernstige sanitaire risico's met zich kan meebrengen (denken we maar aan het binnenbrengen van nieuwe dierenziekten).

Bestrafen en sensibiliseren !

Naast het FAVV en de douane namen aan deze actie, die de naam EBOLA kreeg, ook het Geneesmiddelenagentschap en de FOD Volksgezondheid deel. De bedoeling was enerzijds repressief op te treden tegen illegale of niet-toegelaten invoer van producten via de bagage van reizigers vanuit landen buiten Europa, maar anderzijds ook te sensibiliseren en de reizigers te ontmoedigen niet toegelaten producten (of wel toegelaten producten in te grote hoeveelheden) binnen te brengen.

De controles vonden ongeveer één keer per maand plaats, in de luchthavens van Zaventem (9 keer) en Gosselies (3 keer).

De resultaten

We mogen besluiten dat er toch nogal wat illegale producten in de bagage van reizigers zitten, zo blijkt.

Aantal reizigers	Totale hoeveelheid	Beschrijving
5	107 kg	Vis in te grote hoeveelheden (meer dan 20 kg per persoon)
13	56 kg	Levensmiddelen van dierlijke oorsprong (kaas, yoghurt, boter, eieren, ...)
24	66 kg	Vlees (geit, exotische knaagdieren, antilooop, aap, pluimvee, ...)
15	29 kg	Verboden groenten en fruit (citronnella, mandarijnen met blad, ...)
6	207 kg	Fruit zonder certificaat

Ook werden 5 huisdieren aangetroffen met documenten die niet voldeden aan de regelgeving.

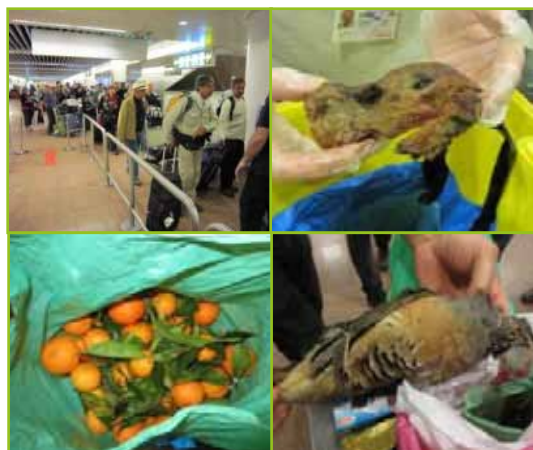
Daarnaast werden ook illegale geneesmiddelen en cosmetica onderschept.

Wat leren we hieruit?

Op alle vluchten vanuit landen buiten Europa kunnen illegaal ingevoerde producten worden aangetroffen. Controle door de verschillende bevoegde overheden (FAVV, douane, Geneesmiddelenagentschap, Volksgezondheid) blijft dus belangrijk. In 2013 zullen de controles niet alleen worden voortgezet, maar ook uitgebreid.

Bijzondere aandacht zal hierbij gaan naar de controle op de invoer van huisdieren, dit om het binnenbrengen van hondsdolheid tegen te gaan, nog steeds een dodelijke ziekte voor mens en dier. Het FAVV waarschuwt daar regelmatig voor, ook in de nieuwsbrief.

Verder is nog meer sensibilisering nodig en niet alleen bij de reizigers, maar ook bij luchtvaartmaatschappijen, luchthavenbeheerders en reisagentschappen.



Weet wat je eet

Paaseieren onder de loep

Geen Pasen zonder eieren.

Vroeger waren ze met goud bekleed of gemaakt van steen, later van suiker. Nu zijn het chocolade-eitjes die samen met paaskuikentjes en paashazen de etalages van bakkers en chocolatiers bevolken...

We plaatsen ze even in de kijker zodat jong en oud ervan kunnen genieten... met kennis van zaken!

Een beetje geschiedenis

Het gebruik om met Pasen elkaar eieren te geven stamt uit een heidense traditie. De mensen gaven elkaar kippeneieren als symbool van het leven. In Katholieke gebieden werd deze gewoonte later gewoon overgenomen. Voor de gelovigen is Pasen de verjaardag van de verrijzenis van Christus en het einde van de vasten. Eieren werden daarbij, als teken van leven, als vanzelfsprekend het symbool van Pasen.

Vanaf de middeleeuwen begon men die eieren te versieren. In de 18e eeuw gaf Lodewijk XIV zijn hofhouding en personeel zelfs eieren bekleed met bladgoud! Tegenwoordig zijn paaseieren gemaakt uit chocolade. Die werden in de 18e eeuw in Frankrijk "uitgevonden": verse eieren werden leeggemaakt en gevuld met chocolade!

Hoe worden chocolade-eieren gemaakt?

Paaseieren worden gemaakt van een pasta van chocolade die bij een temperatuur van 40° bewaard wordt. Om ze de gewenste vorm te geven moet de pasta afkoelen tot ongeveer 30°. Dit heet "tempereren" en hierdoor wordt de gewenste vorm, hardheid en glans van het eindproduct bekomen.



Wist je dat?

In Oostenrijk zijn het kippen die paaseieren brengen, in Zwitserland de koekoek, in Duitsland een haas en in de Elzas een ooievaar!

De pasta wordt daarna in een gietvorm gegoten in de vorm van een half ei. De gevulde gietvorm wordt daarna omgedraaid om het teveel aan chocoladepasta te verwijderen. De chocolade die aan de vorm blijft kleven wordt hard en zo ontstaat een holle vorm die gevuld kan worden (o.a. met praliné). Twee halve (al dan niet gevulde) eieren worden dan op elkaar gezet en zo ontstaat een paasei!



Info

In Brussel is er een chocolademuseum.

Het bevindt zich op wandelafstand van de Grote Markt.

Chocolademuseum: Gouden Hoofdstraat 9-11 - 1 000 Brussel.

Geleide bezoeken zijn mogelijk (enkel na reservatie).





Hoe bewaar je chocolade-eieren?

Chocolade wordt best bewaard bij constante temperatuur, ideaal tussen 15 en 18°. Chocolade die voortdurend aan temperatuurschommelingen wordt blootgesteld wordt wit. Wordt ze te koud bewaard dan kan ze gaan “zweeten” als ze op kamertemperatuur wordt gebracht. Bij een te hoge temperatuur wordt de chocolade bleek en gaat smelten.

Chocolade houdt ook niet van vochtigheid: ze wordt wit en kan geurtjes gaan opnemen. Bewaar chocolade dus best in een hermetisch gesloten doos waar geen lucht, vochtigheid of geurtjes binnen kunnen dringen. En best niet in de koelkast: het is daar niet echt droog en de chocolade kan gaan kristalliseren.

Maar opgelet: eieren met roomvulling worden best wel op een koele plek bewaard! Bij te hoge temperatuur kunnen immers in de vulling schadelijke micro-organismen tot ontwikkeling komen.

Hoe lang kun je ze bewaren?

Om ten volle te kunnen genieten van de smaak worden chocolade-eieren best binnen de acht dagen na aankoop geconsumeerd, vooral als het gaat om eieren met roomvulling. Donkere chocolade (fondant) kan langer bewaard worden dan witte, maar na anderhalf jaar wordt ze toch best alleen nog gebruikt in keukengerechten. Melkchocolade verliest zijn kwaliteiten na ongeveer zes maanden.

Kan je allergisch zijn voor chocolade?

Sommige paaseieren kunnen allergenen bevatten, zoals gluten of nootjes. Als je allergisch bent voor bepaalde voedingswaren, informeer je dan best op voorhand voor je deze lekkernij aankoopt.

De aanwezigheid van allergenen moet altijd worden vermeld, zeker deze waarvan je niet kan weten dat ze erin zitten. Het kan hier bijvoorbeeld gaan om:

- **Eieren of eiproducten (albumine)**
Worden gebruikt in sommige vullingen.
- **Gluten**
Deze molecule komt voor in granen zoals tarwe, gerst, haver en afgeleide producten ervan. Sommige ingrediënten van paaseieren kunnen gluten bevatten.
- **Gedroogde vruchten**
Veel paaseieren bevatten noten, hazelnoten, amandelen, ...
- **Melk (lactose, melkeiwit, ...)**
Zuivelproducten worden veel gebruikt in (gevulde) paaseieren. Soms kunnen sporen van melkproducten ook in donkere chocolade voorkomen (in minieme hoeveelheden).

En ten slotte...

Ook dit jaar hebben de klokken weer paaseieren gebracht en menig kinderhart sneller doen slaan...

Maar opgelet: niet te gulzig! Voor het proeven van chocolade heb je immers je vijf zintuigen nodig: ze kiezen, ze voelen, hoe zouden ze smaken? Het geluid als je ze eet... En tenslotte de heerlijke smaak! Neem er wat tijd voor!

Een voedselallergie? Lees het etiket!

Voedselallergieën vormen een belangrijk gezondheidsprobleem dat jaar na jaar toeneemt. 2 à 3 % van de wereldbevolking wordt er door getroffen, en 6 à 8 % van de kinderen. Zowel het aantal als de ernst van de allergische reacties nemen toe (publicatie nr. 8513 van de Hoge Gezondheidsraad). Volgens de wereldgezondheidsorganisatie zouden voedselallergieën het vierde grootste volksgezondheidsprobleem zijn.

Wat is een voedselallergie?

Een allergie is een abnormale reactie van het lichaam tegen bepaalde stoffen waarvoor het bijzonder gevoelig is (allergenen genoemd). Men spreekt van een voedselallergie als deze abnormale reactie van het lichaam zich herhaaldelijk en reproduceerbaar voordoet bij inname van een voedingsmiddel en/of bepaalde stoffen die het voedingsmiddel bevat.

Bij een voedselallergie beschouwt ons immuunsysteem, dat ons verdedigt tegen elke aanval of inval van vreemde stoffen, om een onverklaarbare reden een bepaald voedingsmiddel als een vijandige stof.

Het eerste contact met een allergene stof lokt bij het lichaam geen enkele reactie uit, dit noemt men de sensibiliseringsfase. De allergische reactie komt slechts bij latere contacten met het allergeen. Deze verkeerde werking van het immuunsysteem lokt overdreven en schadelijke reacties uit die zich op verschillende manieren kunnen manifesteren, op verschillende plaatsen in het lichaam, en die min of meer ernstig kunnen zijn.

Wereldwijd kent men op dit moment meer dan 160 voedselallergieën.

De symptomen

De symptomen kunnen zich voordoen:

- ter hoogte van de spijsvertering: diarree, braken, verstopping, ...
- op de huid: eczeem, uitslag, ...
- bij de ademhaling: verstopte neus, kortademigheid, , ...

De gevolgen van een voedselallergie kunnen soms ernstig zijn. Dikwijls zijn het brutale reacties zoals huidaandoeningen, ademhalingsstoornissen, tot zelfs hartstoornissen en maag-darmklachten. Ze kunnen zich voordoen enkele minuten tot enkele uren na de inname van het voedingsmiddel.

En wat met intolerantie?

Voedselallergieën worden dikwijls verward met voedselintoleranties. In tegenstelling tot een allergie heeft een intolerantie te maken met het metabolisme, niet met het immuunsysteem. Het is echter ook een negatieve reactie van het lichaam, meestal gespreid over de tijd, tegen een voedingsmiddel, een drank of een additief.

Meestal spreekt men van een intolerantie als het lichaam een bepaalde stof niet kan opnemen omdat het daarvoor de nodige enzymen, hormonen, ... niet of in onvoldoende mate heeft. Bij een intolerantie tegenover gluten is het een enzym dat ontbreekt.



Lees het etiket

De enige behandeling bestaat erin de stoffen waarvoor men allergisch of intolerant is te vermijden. De ingrediëntenlijst op het etiket moet hierbij uitsluitend geven over de samenstelling van het voedsel.

De Europese wetgeving bepaalt dat 14 allergenen duidelijk op het etiket moeten worden vermeld, zelfs al komen ze slechts in heel kleine hoeveelheden in het voedsel voor en zelfs al gaat het om een afgeleid product:

- granen die gluten bevatten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of kruisingen van deze soorten)
- schaaldieren
- eieren
- vis
- aardnoten (pinda's)
- soja
- melk (met inbegrip van lactose)
- schelpvruchten (amandelen, hazelnoten, okkernoten, pistachenoten)
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- weekdieren
- lupine
- sulfiet.

Mensen die allergisch zijn moeten de risicoproducten kennen, zoals bijvoorbeeld wijn of bier in geval van een allergie tegen sulfiet. Een allergische reactie kan zich immers al voordoen zelfs als er slechts sporen van het allergeen aanwezig zijn. Daarom bestaan er vermeldingen zoals "kan sporen van xxx bevatten" die de consumenten op kruisbesmetting wijzen.

Tegen eind 2014 moeten de consumenten eveneens geïnformeerd worden over allergenen in voedingsmiddelen die in bulk verpakt zijn en gerechten die in een restaurant geserveerd worden.

Meldpuntvraag van de maand

Mag ik de schil van citrusvruchten gebruiken om bijvoorbeeld confituur (of marmelade) te maken?

U kunt de schil van citrusvruchten (de zogenaamde "zeste") in uw gerechten gebruiken, maar we raden u dan wel aan om geen citrusvruchten te gebruiken die behandeld zijn met pesticiden, maar te kiezen voor onbehandelde vruchten.

Het kan soms voorkomen dat er een vettig laagje op de schil zit. Dat kunt u verwijderen door de vruchten te spoelen in lauwwater en een druppeltje afwasmiddel. Vergeet dan niet ze grondig te spoelen met zuiver water voor u ze gebruikt!

Dit vindt u van onze nieuwsbrief

Vorig jaar hielden we een mini-enquête over de nieuwsbrief om te weten te komen wat u ervan vindt en hoe we de nieuwsbrief nog beter kunnen laten aansluiten bij uw wensen. De enquête liep van 1 mei tot 1 juli 2012. Dank aan iedereen die heeft deelgenomen! Enkele tendensen uit de enquête:

- *In het algemeen wordt de nieuwsbrief interessant bevonden. De rubriek die u het interessantst vindt ("zeer interessant") is "weet wat je eet (tips over veilig voedsel)"; het minst interessant vindt u blijkaar als we het hebben over de werking van het FAVV.*
- *U vindt de taal van de nieuwsbrief over het algemeen zeer begrijpelijk of toch minstens begrijpelijk.*
- *De nieuwsbrief wordt ongeveer evenveel gelezen door mensen die beroepsmatig bij veilig voedsel betrokken zijn (producenten, fabrikanten, handelaars) als door consumenten.*
- *We vroegen ook naar wat u nog meer in de nieuwsbrief wil zien verschijnen. We noteren vooral (nog meer) aandacht voor hygiëne, bewaarmethoden, ... Ook allergenen komen een aantal keren terug. We zullen hier rekening mee houden, zie alvast het artikel over voedselallergieën hiernaast!*

Kort

Aflatoxines... situatie in België

Wat is er gebeurd begin maart?

Via het snelle waarschuwingssysteem van de Europese Commissie (RASFF)* werd het FAVV door de Duitse autoriteiten op de hoogte gebracht van de aanwezigheid van aflatoxines* in maïs die afkomstig was uit Centraal Europa (Servië en Roemenië) en geleverd werd aan Nederland en Duitsland. Op 5 maart werd door een Belgische voederfabrikant gemeld dat er ook in België mogelijks een lot maïs was geleverd met verhoogde aflatoxines. Ook de Duitse handelaar meldde nog diezelfde dag resultaten van loten maïs van dezelfde zending.

Het FAVV nam onmiddellijk de nodige maatregelen en van de besmette lading van 62.000 ton werd direct 53.000 ton maïs geblokkeerd.

Een risico-evaluatie werd uitgevoerd op basis van de uitslagen van de grondstoffen gekregen van de Duitse trader en van de inmengingsgraad van de maïs in voeder.

Hieruit kon besloten worden dat de norm in de samengestelde veevoeders in het algemeen gerespecteerd werd. Van de mengvoeders, rekening houdend met de inmengingsgraad van de maïs, waarvan men vermoedde dat de norm wel overschreden werd, werd hetgeen nog aanwezig was op de bedrijven direct geblokkeerd. Niettegenstaande de berekeningen uitwezen dat in de melk de zeer strenge norm van 0,05 parts pro billion (ppb) voor aflatoxine M niet kon overschreden worden, werd de melk van 6 melkveebedrijven onderzocht. Alle resultaten bleven ver onder deze wel zeer strenge Europese norm.

Het Voedselagentschap en de sector blijven zeer alert voor besmette maïs afkomstig uit centraal Europa.

Het zijn de weersomstandigheden in 2012 (droge zomer en maïsoogst in vochtige omstandigheden) die de ontwikkeling van de schimmel in de hand hebben gewerkt.

Wat is *RASFF?

RASFF staat voor : Rapid Alert System for Food and Feed en is een waarschuwingssysteem dat ontwikkeld werd door de Europese Commissie om de Europese lidstaten onderling zo snel mogelijk op de hoogte te brengen van mogelijke risico's in de voeding van mens of dier. Zo kunnen de lidstaten heel snel via dit systeem mogelijke bedreigingen binnen de voedselketen detecteren en elimineren.

Wat zijn *Aflatoxines?

Aflatoxines zijn giftige stoffen die aangemaakt worden door schimmels. Deze schimmels kunnen zich ontwikkelen in plantaardige grondstoffen. Op lange termijn kunnen deze aflatoxines kankerverwekkend zijn.

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,
Sophie Deprit, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir,
Tatiana Giltay, Katlijn Heymans,
Gil Houins, Muriel Isaac, Timothy Hutsebaut, Carine Verbestel

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

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift
maart - april 2013*

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

Afjiftkantoor Brussel X

Erkenning: P910664

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