



## In dit nummer

### Actueel



Een steeds veiliger voedselketen

### Weet wat je eet



Doelgerichte controleacties

### Kort



Voorkom voedselvergiftigingen tijdens de zomer

### Feiten en cijfers



Antibioticaresistentie: ESBL

## Actueel

# Een steeds veiliger voedselketen

## Activiteitenverslag 2012

De voedselveiligheid is in België in 2012 nog verbeterd in vergelijking met 2011. De voedselveiligheidsbarometer, ontwikkeld door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV, toont een vooruitgang van 2,9 %.



Hoewel we altijd waakzaam moeten blijven, tonen de 97,1 % gunstige analyses op een totaal van 170.000 in 2012, dat de Belgische voedselketen één van de veiligste van Europa is.

Het Voedselagentschap, dat in de eerste plaats een controle-organisme is, legt al enkele jaren de nadruk op preventie en opleiding. Dat beleid werpt duidelijk vruchten af, zoals blijkt uit de evolutie

van de gecertificeerde autocontrolesystemen in de bedrijven en uit de betere controleresultaten na het volgen van een opleiding bij het FAVV.

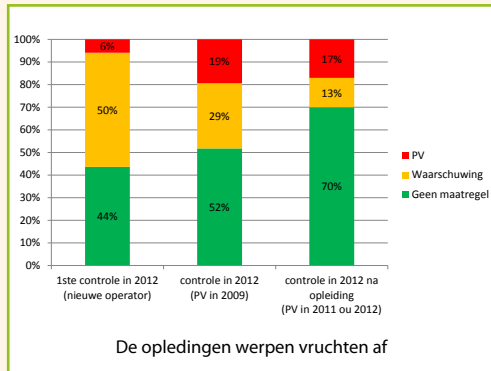
*Lees verder op volgende bladzijde*

## 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.

## Een opleiding in de plaats van een boete

Vanaf 2011 biedt de voorlichtingscel van het FAVV aan operatoren uit de horeca de mogelijkheid om een opleiding te volgen als alternatief voor een administratieve boete. 580 bedrijven hebben in 2012 van deze mogelijkheid gebruik gemaakt.



De opleiding duurt een hele dag en gaat over goede hygiënepraktijken en autocontrole. Al het keukenpersoneel van het bedrijf moeten de opleiding volgen.

De resultaten van de opvolgingsinspecties zijn duidelijk beter na de opleiding : 70 % gunstige controles tegenover slechts 52 % wanneer geen opleiding werd gevolgd.

In 2012 heeft de voorlichtingscel van het FAVV een opleiding gegeven aan zo'n 7.200 mensen.

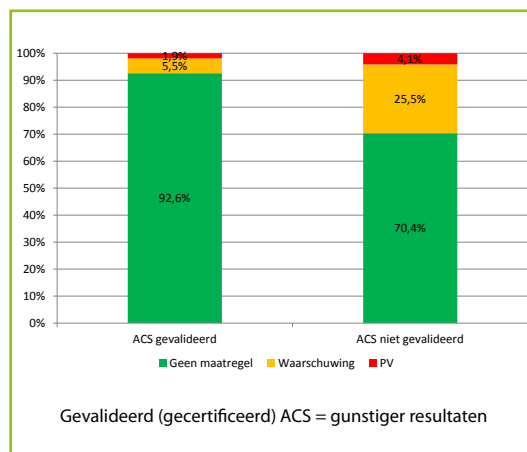
## Autocontrole: een bijkomende garantie voor de consumenten

Autocontrole bestaat erin de sleutelpunten van de productie te controleren om de voedselveiligheid te garanderen van de producten die in de handel worden gebracht. Dit is een Europese verplichting. Het FAVV moedigt echter de bedrijven aan nog een stap verder te gaan door het laten certificeren van hun autocontrolesysteem via externe audits.

Eind 2012 waren er 19.534 bedrijven met een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al hun activiteiten. Deze bedrijven hebben een gunstig risicoprofiel met 93% gunstige resultaten van de inspecties tegenover 70% gunstige resultaten voor bedrijven zonder gecertificeerd autocontrolesysteem. Deze ondernemingen krijgen een vermindering van 75 % op de jaarlijkse FAVV-heffing.

Om de operatoren te helpen met hun autocontrolesysteem en de certificering ervan valideerde het Voedselagentschap 34 autocontrolelegidsen.

*In bijna 200 bladzijden beschrijft het Activiteitenverslag 2012 in detail alle activiteiten van het Voedselagentschap. U kunt het downloaden van onze website. U kunt een gedrukt exemplaar aanvragen bij de Communicatiedienst van het FAVV, Kruidtuinlaan 55 te 1000 Brussel, of eveneens via onze website.*



95% van de operatoren beschikken nu over een gids.

De gidsen voor bedrijven die rechtstreeks aan consumenten leveren (bakkers, horecazaken, slagers, ...) kunnen voortaan gratis worden gedownload van de website [www.favv.be](http://www.favv.be).



## Een Agentschap **aanvaard** door de bedrijven uit de agrovoedingssector

De Federale Overheidsdienst P&O heeft met de hulp van een privé firma, drie jaar na de eerste enquête, een tweede enquête in opdracht van het FAVV laten uitvoeren naar de perceptie van het werk van de door het Agentschap gecontroleerde bedrijven. Daarbij werd aan 27.910 bedrijven, actief in de verschillende sectoren van de voedselketen, gevraagd anoniem een vragenlijst in te vullen. De resultaten zijn positief, zoals uit onderstaande voorbeelden blijkt.

- 91 % van de bevroegde bedrijven vindt dat het FAVV blijkt geeft van een professionele instelling.
- 94 % vindt dat het FAVV bijdraagt aan de verbetering van de veiligheid van de voedselketen en de betrouwbaarheid van de Belgische producten.

Het globale waarderingscijfer voor het werk van het FAVV is 8/10, wat een hoge score is voor een controledienst. De resultaten van de enquête kan u inkijken op onze website.

## Het voedselagentschap ten dienste van de **export**

Het Voedselagentschap heeft ook de werking van zijn diensten herbekeken om na te gaan hoe Belgische bedrijven kunnen geholpen worden om toegang te krijgen tot exportmarkten. Onderhandelingen leverden in 2012 een akkoord op voor 23 nieuwe exportmogelijkheden met 14 landen buiten de Europese Unie, bijvoorbeeld de uitvoer van varkensvlees naar China, Vietnam en Australië.

De controle van voedingsmiddelen afkomstig van buiten de Europese unie is eveneens een prioriteit voor het FAVV 57.654 zendingen werden gecontroleerd in de 6 grensinspectieposten op ons grondgebied. Deze controles zijn geharmoniseerd op Europees niveau: ze zijn dus gelijk voor elk punt van binnenkomst in de Europese unie. 314 zendingen werden in de Belgische grensinspectieposten geweigerd en werden vernietigd of teruggestuurd.



## Weet wat je eet

# Gerichte controleacties...

### ...betere voedselveiligheid!

Zoals vermeld in het nieuwe businessplan van het FAVV, meer bepaald bij de strategische doelstelling « Een veiliger voedselketen », organiseert het Agentschap in 2013 een aantal zeer gerichte controleacties in de sector distributie met als doel de voedselveiligheid te vergroten.

De controleurs van het FAVV voerden in dat verband in april en mei gedurende in totaal zes week-ends acties uit waarbij monsters werden genomen van gebruiks-klare warme gerechten. De controles vonden in alle provinciale Controle-eenheden tegelijk plaats (dus op het hele Belgische grondgebied), eerst in pitabars en daarna in Chinese restaurants, steeds onverwacht en op tijdstippen waarop er veel klanten zijn. De controleurs konden zo zien wat de reële omstandigheden zijn waarin de betreffende gerechten worden klaargemaakt. Het FAVV ziet alles!



Deze acties waren een succes dank zij de feilloze samenwerking tussen de verschillende diensten van het FAVV. De dispatching van het FAVV bracht de monsters immers zeer snel naar de laboratoria (in Melle en Gembloux) met koelwagens en speciale koelboxen (met koolzuursneeuw). Ook de laboratoria waren op vrijdag- en zaterdagavond paraat om de monsters zonder enig tijdverlies te analyseren ! De eerste resultaten waren 48 uur later al bekend...

### Enkele cijfers

Er werden telkens 110 monsters genomen in pitabars en Chinese restaurants. Er werd geen enkel monster gevonden dat een gevaar inhoudt voor de voedselveiligheid (geen pathogenen en geen toxinen). Maar er waren wel monsters met een slechte microbiologische kwaliteit (Enterobacteriae als gevolg van gebrekkige hygiëne en Bacillus cereus als teken van problemen bij de thermische behandeling van het voedsel) : de helft voor pitabars en slechts 4,5 % voor Chinese restaurants.

De inrichtingen met ongunstige analyseresultaten werden de week daarop geïnspecteerd (om de conclusies mee te delen aan de operatoren en de hygiëne te controleren). Naar aanleiding van die actie werden de volgende maatregelen genomen :

### Wist u dat ...

*Warme gerechten binnen 2 uur moeten worden gekoeld tot 4°C omdat de analyseresultaten anders twijfelachtig kunnen zijn ?*

- **pitabars:** de resultaten van een derde van de inrichtingen waren niet goed:
  - 22 waarschuwingen
  - 16 PV's van overtreding
- **Chinese restaurants:**
  - 2 waarschuwingen
  - 3 PV's van overtreding

In beide soorten van inrichtingen waren de belangrijkste pijnpunten: hygiëne (handen wassen) en onvoldoende temperatuurbeheersing...

Beide acties zijn nog maar de eerste van de reeks "tests" die het Agentschap dit jaar zal doen. Er zullen nog verrassingscontroles worden uitgevoerd in andere sectoren... Het FAVV ziet meer dan ooit toe op de veiligheid van de consument!

**Steek  
niks liefs  
in je valies...**



want  
**hondsdolheid** in je  
koffers maakt  
**dodelijke slachtoffers**

 Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen **.be**

### Hondsdolheid is nog steeds een dodelijke ziekte

Hondsdolheid, of rabiës, is een zoönose (een besmettelijk ziekte die overgebracht kan worden van dieren naar mensen of omgekeerd) die in Oost-Europa, Turkije en Noord-Afrika nog steeds op grote schaal voorkomt. Volgens cijfers van de Wereld Gezondheids Organisatie (WHO) sterven er jaarlijks meer dan 55.000 mensen aan deze ziekte, dit komt overeen met gemiddeld één dode iedere tien minuten.

Breng dus van uw reis zeker geen huisdieren België binnen! De laatste gevallen van hondsdolheid in België en Nederland waren immers telkens illegaal geïmporteerde honden uit Marokko. Houdt u aan de voorgeschreven regels, anders brengt u het leven van u zelf, van uw kinderen, van uw medeburgers en van andere gezelschapsdieren in gevaar!

Het FAVV heeft een campagne gelanceerd om de burger nogmaals attent te maken op het gevaar dat deze ziekte met zich meebrengt, via affiches in de luchthavens en bij de dierenartsen. Er is eveneens een brochure over hondsdolheid die u kan inkijken op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Reizen met gezelschapsdieren.

### En vergeet niet...

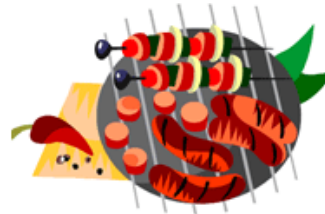
#### De zomer, vakantie...

iets waar we elk jaar naar uitkijken en tijd maken voor een reisje, een picknick, een zomerse BBQ, een buitenfeestje.

Toch mogen we tijdens deze warmere dagen niet vergeten dat we veilig met onze voeding moeten blijven omgaan. Hoe leuk de zon ook is... zomer-temperaturen kunnen nefast zijn voor ons eten.



Lees onze weetjes en tips om voedselvergiftigingen te voorkomen op [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Weetjes en tips > Bederf je zomer niet! - Voorkom voedselvergiftigingen.



Wil u een barbecue organiseren volgens de regels van de kunst? Zie [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Barbecuetips.

#### Denk eraan...

Vergeet ook niet de bijzondere gevoeligheid van ouderen, baby's en kleine kinderen maar ook van zwangere vrouwen of mensen met medische problemen. Het FAVV raadt deze groep aan om extra voorzichtig te zijn, maar uiteraard ook de andere consumenten hebben er baat bij om zonder gevaar van de zomer te genieten...

## Feiten en cijfers

# Antibioticaresistentie: ESBL

Antimicrobiële resistentie (of antibioticaresistentie) is een problematiek die wereldwijd wetenschappers, beleidsmakers en alle stakeholders betrokken bij de humane en dierengeneeskunde bezig houdt. Het verwerven van resistentie door micro-organismen ten opzichte van antibiotica kan hun bestrijding in meer of mindere mate bemoeilijken en in sommige gevallen kan dit zeer problematisch zijn voor de volksgezondheid.

## ESBL

Er zijn vele vormen van antimicrobiële resistentie, maar er is voor een aantal vormen bijzondere aandacht door de pers en ESBL is daar één van. ESBL staat voor Extended-spectrum  $\beta$ -lactamase en is een verzamelnaam voor een groep factoren die verantwoordelijk zijn voor resistentie t.o.v. een belangrijke familie van antibiotica.

Zowel op nationaal en Europees vlak wordt voorzien in controles en maatregelen inzake AMR in het algemeen en ESBL in het bijzonder. Het FAVV heeft op dat vlak een aantal bijzondere acties ondernomen, zowel eigen initiatieven als in een Europese context:

- onderzoek naar het voorkomen van ESBL in pluimveevlees (sinds 2011) en onderzoek in vlees van kalveren, runderen en varkens vanaf het 2de semester van 2013,
- monitoring van antibioticaresistentie bij levende dieren,
- initiatieven voor reductie van antibioticagebruik.

## ESBL-onderzoek

Het FAVV deed voor dit onderzoek een beroep op het Nationaal Referentielaboratorium – het Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid (WIV) - voor de uitvoering van de analyses van ESBL-producerende E. coli in vlees.

Resultaten ESBL-onderzoek in pluimveevlees:

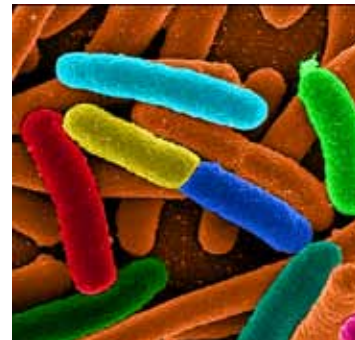
	2011	2012	2013 (tot nog toe)
Aantal monsters getest	289	398	173
Waarvan met E. coli	273	386	165
% ESBL-producerende E. coli	82 %	53 %	38 %

Het onderzoek geeft aan dat er de laatste jaren een duidelijke verbetering in de situatie is. Dit is ondermeer te wijten aan een toegenomen hygiëne, het sensibiliseren van de sector en het optreden van de overheid bij misbruik.

## Monitoring in een Europees kader

Vanaf 1/1/2014 zullen alle Europese lidstaten onderzoek uitvoeren volgens een Europese beschikking betreffende geharmoniseerde monitoring op antibioticaresistentie.

Dit houdt ondermeer een onderzoek in op ESBL-producerende E. coli:



*Escherichia coli (E. coli), een van de ESBL producerende bacteriën*

- in 2015, 2017 en 2019, onderzoek (300 monsters) van vlees (varken en rund) in de detailhandel en monsters van blinde darm (varken en kalveren) in het slachthuis,
- In 2016, 2018 en 2020 onderzoek van 300 monsters van vleeskippen in de detailhandel en monsters van blinde darm in het slachthuis.

Tevens zal er een uitgebreide monitoring op antibioticaresistentie bij levende dieren gebeuren. Voor België betekent dit grotendeels een voortzetting van wat reeds sinds 2011 uitgevoerd wordt.

## Initiatieven om het antibioticagebruik te **vermindere**n

### BelVet SAC (Belgian Veterinary Surveillance of Antimicrobial Consumption)

BelVet-Sac is een consortium opgericht door het Belgian Antibiotic Policy Coordinating Committee (BAPCOC). BelVet-Sac heeft een surveillanceprogramma opgezet om de nationale consumptie van antibiotica bij dieren te registreren. Daaruit blijkt dat in 2012 het antibioticagebruik in 2012 met 7 % gedaald is t.o.v. 2011.

### AMCRA (Center of Expertise on Antimicrobial Consumption and Resistance in Animals)

AMCRA wordt gefinancierd door de overheid (het Voedselagentschap en het Geneesmiddelenagentschap elk 35 %) en de sector. Via dit kenniscentrum wordt aan sensibilisering gedaan van de landbouwers en de dierenartsen, wordt de situatie in kaart gebracht en worden gidsen voor het verantwoord antibioticagebruik opgesteld.

Het AMCRA geeft ook adviezen over hoe men het gebruik van antibiotica in de diergeneeskunde kan laten dalen door meer in te zetten op preventieve maatregelen zoals vaccinatie, betere voeding, goede hygiëne, bioveiligheid, ... Info: [www.amcra.be](http://www.amcra.be)

### Werkgroep "Strategie Veterinair Antibiotica Beleid"

Deze werkgroep verenigt het Voedselagentschap, het Geneesmiddelenagentschap en de FOD Volksgezondheid. Deze werkt beleidsvoorstellen uit om te komen tot een rationeel en sterk verminderd gebruik van antibiotica in de diergeneeskunde. Hiervoor zitten volgende beleidsmaatregelen in de pijplijn:

- Een centrale registratie van elk veterinair voorschrift of elke verschaffing van antimicrobiële middelen (AMCRA-voorstel). De bedoeling is in de toekomst een benchmarking te kunnen doen van bedrijven en dierenartsen. Bij voorschrift- of verschaffingsgedrag boven de gemiddelden kunnen de betrokkenen daarop gewezen worden.
- Heffingen op de verkoop van antimicrobiële middelen voor diergeneeskundig gebruik (€ 1,75/kg actieve substantie, met een verhoging van 50 % voor kritische antibiotica).
- Een wettelijke basis voor het beoordelen van het voorschrijfgedrag van dierenartsen.

## Besluit

De Belgische overheden en onderzoeksinstituten in het algemeen en het FAVV en haar wetenschappelijk comité in het bijzonder besteden heel wat aandacht aan antimicrobiële resistentie. Niet alleen wordt de situatie opgevolgd door monitoring via analyses van vlees en bij levende dieren, maar worden er ook concrete maatregelen genomen en voorbereid om tot een rationeel gebruik van antibiotica in de dierlijke sector te komen zodat deze resistentie teruggedrongen kan worden en zo te vermijden dat het een gevaar kan vormen voor de volksgezondheid.

## Meldpuntvraag van de maand

Na het klaarmaken van snijbiet merkte ik dat het kookwater lichtjes bruin was en dat de stengels van de snijbiet bruin geworden waren. Is dit normaal?

Snijbiet (ook wel eens "warmoes" genoemd) behoort net als spinazie tot de Ganzenvoetfamilie en is het naaste nichtje van de biet. Deze groente is rijk aan oxaalzuur en ijzer en bevat ook veel vitamine C.

De bruine kleur ontstaat na oxidatie van de groente. Dit is een natuurlijk proces dat ontstaat bij het koken en heeft geen gevolgen voor de gezondheid. Om te vermijden dat de groente oxideert moet u ervoor zorgen dat ze helemaal onder water staat zodat ze niet in contact met de lucht kan komen. Kook de groente kort en laat niet stoven. U kunt eventueel ook enkele druppels citroensap toevoegen om de verkleuring te voorkomen.

Zoals alle bladgroenten is snijbiet rijk aan nitraten. Giet dus na het koken het kookvocht weg.



# Agenda

## Landbouwbeurs van Libramont (26 tot en met 29 juli 2013)

Het Voedselagentschap zal naar goede gewoonte ook dit jaar aanwezig zijn op de Foire de Libramont, de grootste landbouwtentoonstelling in openlucht.

We staan opnieuw op een geïntegreerde federale stand, de "Espace fédéral", samen met de FOD Economie, het CODA, het BIRB en de RSVZ.

Breng ons gerust een bezoekje in de nieuwe hal 3.

Info: [www.foiredelibramont.com](http://www.foiredelibramont.com)



## Openbedrijvendag (zondag 6 oktober 2013)

Het FAVV neemt dit jaar op niet minder dan 3 plaatsen deel aan de openbedrijvendag: het volledig nieuwe FAVV-laboratorium van Wandre en de Provinciale Controle-eenheden Vlaams-Brabant en Namen. Wil je eens weten hoe residuen van bestrijdingsmiddelen, contaminanten, additieven enz. in voedingsmiddelen worden opgespoord, breng dan zeker eens een bezoek aan het labo in Luik. Wil je weten hoe controles worden voorbereid en waar tijdens een controle allemaal wordt op gelet, ga dan eens langs in Namen of Vlaams Brabant.

### Laboratorium van Wandre (Luik)

Rue de Visé 495  
B-4020 WANDRE (LUIK)

### Provinciale Controle-eenheid Vlaams-Brabant

Greenhill campus  
Interleuvenlaan 15 blok E  
Researchpark Haasrode 1515  
B-3001 LEUVEN

### Provinciale controle-eenheid Namen

Chaussée de Hannut 40  
B-5004 BOUGE



### Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin  
Food Safety Center, 8<sup>e</sup> verdieping  
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

### Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief van het FAVV is gratis. Surf naar [www.favv.be](http://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, Gil Houins, Timothy Hutsebaut

### 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](http://www.favv.be) • [communicatie@favv.be](mailto:communicatie@favv.be)

## Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

*Tweemaandelijks tijdschrift  
juni - juli 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