



## Controles door het FAVV in het slachthuis

De crisiscel van het FAVV: de onrust bij de consument wegnemen...

Noorse gekweekte zalm in een mediastorm

*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*

03

Controles door  
het FAVV in het slachthuis



08

De crisiscel van het FAVV: de onrust  
bij de consument wegnemen...



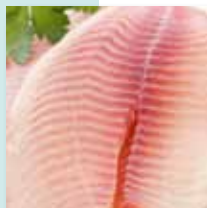
10

Noorse gekweekte zalm  
in een mediastorm



12

Kan ik zonder problemen  
pangasius eten?



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

**Verantwoordelijke uitgever**

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

**Abonnementen**

Een abonnement op de nieuwsbrief is gratis.  
Surf naar [www.favv.be](http://www.favv.be) - publicaties - nieuwsbrieven.

**Werken mee aan dit nummer:**

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Aurélie Hierneaux, Philippe Houdart, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove

**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)



## Controles door het FAVV in het slachthuis

Het vlees legt een lange weg af voor het op het bord van de consument belandt. Een belangrijke stap is de onvermijdelijke doortocht langs een slachthuis.

Om te weten te komen hoe het Agentschap waakt over onze voedselveiligheid vanaf de aankomst van het vee in het slachthuis tot het vertrek van het karkas naar de verwerkingsbedrijven, bezochten we 2 slachthuizen (een slachthuis voor varkens en een slachthuis voor runderen) onder leiding van Xavier en Vincent, twee inspecteurs-dierenartsen van het FAVV die verantwoordelijk zijn voor de controle van slachthuizen.

De wijze waarop het FAVV de controles uitvoert is identiek in alle slachthuizen in België, ongeacht het dier dat geslacht wordt: alle dieren moeten een keuring ondergaan, d.w.z. een grondig onderzoek zowel vóór als na de slachting. Het doel van de keuring is de voedselveiligheid verzekeren door vlees dat anomalieën vertoont, besmet is met ziekteverwekkers of residuen bevat van diergeneesmiddelen of contaminanten uit te sluiten van menselijke consumptie.

Daarom controleert het Agentschap systematisch alle slachthuizen. Enerzijds doet het dat via zijn eigen inspecteurs-dierenartsen en anderzijds doet het een beroep op zelfstandige dierenartsen, de DMO's (dierenartsen met opdracht).

Al bij aankomst komen we tot de kern van de zaak. We kunnen onmogelijk beginnen zonder de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen. Iedere bezoeker moet witte beschermkledij aantrekken (laarzen, kapje, schort) en handen en schoenen ontsmetten (in een voetbad). Deze kleine reinigings- en ontsmettingsinstallaties zijn bovendien aanwezig op meerdere plaatsen in de slachtketen.



## Controle door dierenartsen met opdracht (DMO's)

DMO's zijn zelfstandige dierenartsen die door het Agentschap betaald worden op basis van de gepresteerde uren. Xavier en Vincent leggen ons uit dat de DMO's de keuringen uitvoeren. Bij iedere slachting zijn meerdere DMO's permanent aanwezig in het slachthuis waar ze controles uitvoeren op het levend dier (antemortemkeuring) en op de karkassen (postmortemkeuring). De verschillende DMO's werken onder de controle van een "administratief verantwoordelijke DMO", die het geheel van keuringen coördineert, de kwaliteit ervan evalueert en indien nodig corrigerende maatregelen treft. Deze DMO is de tussenpersoon tussen de inspecteur-dierenarts van het FAVV, de exploitant van het slachthuis en de andere betrokken operatoren in het slachthuis (transporteurs, ...). Hij licht onze inspecteurs-dierenartsen dus in over eventuele problemen in de slachtketen.

Tijdens ons bezoek zijn 5 DMO's op post in het slachthuis voor varkens (waar 11.000 varkens geslacht worden per week) en 4 DMO's in het slachthuis voor runderen (880 runderen en paarden geslacht per week).

## Antemortemkeuringen

Bij aankomst van de dieren voert een DMO de keuring uit voor de slachting, dus *ante mortem*.

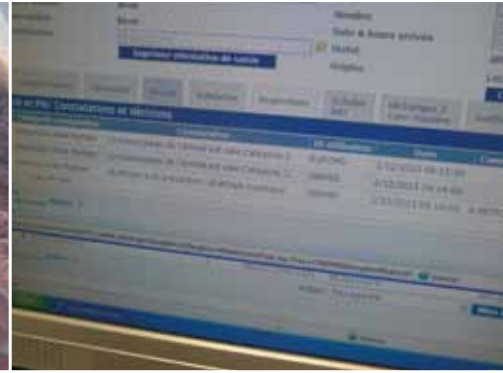
Die bestaat onder andere uit de controle op de naleving van de wettelijke verplichtingen voor dierenwelzijn. Zo moeten de dieren die in het slachthuis aankomen, beschikken over een dak en een minimale ruimte, kunnen drinken en zonder geweld behandeld worden.

De DMO controleert ook verschillende documenten en voert de nodige gegevens in om het geïnformatiseerd beheersysteem (Sanitel), dat de dieren van geboorte tot slachting opvolgt, up-to-date te houden. Dit is zeer belangrijk voor de traceerbaarheid van de dieren (zie kader).

De DMO onderzoekt ook of het dier niet ziek is. En als het dier beantwoordt aan alle voorwaarden geeft hij toelating tot slachting.

Tenslotte controleert de DMO ook of de taken van de verantwoordelijke van het slachthuis wel zijn uitgevoerd (controle van de identificatie van dieren, of de vacht





proper is, reiniging en ontsmetting van transportvoertuigen).

## Postmortemkeuringen

In de slachtketen voeren de DMO's de postmortemkeuringen op karkassen uit. Die bestaan onder andere uit ziektes opsporen, monsters nemen om analyses uit te voeren in geval van twijfel, gedeeltelijke of gehele inbeslagnames, d.w.z. een deel of het geheel van het karkas uitsluiten voor menselijke voeding als de DMO een organoleptische anomalie of een gevaar voor de voedselveiligheid vaststelt. Vincent toont ons de tabel met verschillende inbeslagnames. Inbeslagnames, vooral gedeeltelijke, worden uitgevoerd op meer dan 15 % van de karkassen.

De DMO's voeren ook talrijke monsternemingen uit, in het kader van het bemonsteringsplan van het Agentschap, om de aanwezigheid van contaminanten of residuen te onderzoeken en de bacteriologische kwaliteit van karkassen en slachtafval te controleren.

De DMO's controleren eveneens het sorteren van dierlijke bijproducten, delen van het dier die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie. Vincent legt uit dat er 3 categorieën dierlijke bijproducten zijn. In functie van de categorie waartoe ze behoren, worden de bijproducten in containers met verschillende kleuren geplaatst om verwarring te vermijden bij de afvoer.

- Categorie 1 (gele containers) groepeert de bijproducten die vernietigd moeten worden (voorbeeld: darmen van runderen).
- Categorie 2 groepeert de bijproducten die niet bestemd zijn voor dierlijke consumptie, maar die bijvoorbeeld kunnen worden omgezet in compost of gebruikt voor de fabricage van organische meststoffen (voorbeeld: mest, inhoud van het spijsverteringskanaal).
- Categorie 3 (groene containers) groepeert de bijproducten die bijvoorbeeld kunnen dienen voor de fabricage van voeding voor gezelschapsdieren (Pet food) (voorbeeld: bloed, vet).

Tenslotte wordt gecontroleerd of de keurmerken (gegevens van het slachthuis) en de etiketten voor de traceerbaarheid correct werden aangebracht. Het keurmerk waarborgt dat het karkas wel degelijk werd gekeurd en dat het geschikt is voor menselijke consumptie. Het etiket voor de traceerbaarheid bevat gegevens van het dier (Sanitelnummer, land van geboorte en vetmesting, slachtdatum, identificatie van het slachthuis...). Dit etiket is primordiaal voor de traceerbaarheid, omdat een deel van deze gegevens het vlees tot bij de consument zal volgen.

## Controle van slachthuizen door de inspecteurs-dierenartsen van het FAVV

Naast de keuringen door de DMO's voeren ook de eigen inspecteurs-dierenartsen van het FAVV controles uit in de slachthuizen. Dit gebeurt in het kader van het controleplan, dat ieder jaar door het Agentschap wordt opgesteld.

Om hun controles in de slachthuizen voor varkens en runderen uit te voeren, gebruiken onze 2 inspecteurs 7 verschillende checklists (CL). Een checklist is een lijst met een volledige inventaris van te controleren punten om zeker te zijn dat alle stadia van slachting (van de aankomst van het dier tot de koeling van het karkas) in optimale omstandigheden gebeuren. Elk van deze 7 CL heeft betrekking op een specifieke controle. Zo is er een CL voor de infrastructuur en uitrusting van het slachthuis, een andere voor het correcte verloop van de monsterneming, nog een andere om na te gaan of het afval correct wordt gesorteerd, opgeslagen, verwijderd, enz...

Normaal moeten Xavier en Vincent de 7 CL één keer per trimester invullen. Maar als het slachthuis een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS) heeft (d.w.z. als het succesvol werd geauditeerd door een onafhankelijke instelling), wordt de inspectiefrequentie verminderd. Voor de bezochte slachthuizen, die een gevalideerd ACS hebben, moet de controle van de 7 CL slechts één keer per semester worden uitgevoerd.

Onze inspecteurs hebben bepaalde CL reeds gecontroleerd bij een vorige controle. Vandaag gaat de inspectie van Xavier over de CL infrastructuur, uitrusting en hygiëne, microbiologische criteria en autocontrole.

De inspectie van Vincent gebeurt aan de hand van de CL microbiologische criteria, beheer van dierlijke bijproducten, etikettering, traceerbaarheid en autocontrole.

Om de algemene netheid van de infrastructuur te kunnen controleren voordat de dieren worden uitgeladen en de slachtingen starten, is Xavier rond 5u's ochtends begonnen met zijn inspectie.



Bij aankomst beginnen we de inspectie met de "reine zone", d.w.z. de zone vanaf waar het karkas zogezegd rein is (in de slachthuizen voor varkens begint deze zone na de fase van ontharing en flamberen, en in de slachthuizen voor runderen na het verwijderen van de huid). Het gaat er immers om de risico's op vuil vanaf de "vuile zone", die onvermijdelijk bevuild is met uitwerpselen, bloed, haar,... te beperken vanaf het begin..

Xavier let aandachtig op alle details: netheid van de vloer, van de verschillende haken en messen, van de werkmatten, controle van de temperatuur voor de sterilisatie van de messen, controle van de temperatuur in de koelruimten. Hij merkt enkele anomalieën op: een barst in een koelruimte die de vermenigvuldiging van bacteriën zou kunnen bevorderen, een slecht gereinigd mes, de machine voor de reiniging van haken in de slachtzaal vergeten aan te zetten, een slechte werking van de tang om de koppen te verwijderen,...

Vincent merkt een risico op besmetting op via mogelijk contact tussen het slachtafval (rein) en het oor van de kop (vuil). Hij vraagt dus aan de verantwoordelijke van het slachthuis om systematisch een plastic zak rond de oren te plaatsen. De verantwoordelijke is zeer ontvankelijk voor dit probleem en doet dit onmiddellijk. Een eenvoudig maar efficiënt systeem!

Vincent wijst ons op de messen in de gehele keten die zeer regelmatig gereinigd worden door ze te bespuiten van water boven 85°C, op de aanwezigheid, nabij de slachtzone, van een toestel om insecten, die potentiële ziektevectoren zijn, aan te trekken en uit te schakelen en op kleine eenvoudige tips om de risico's op besmetting van het vlees maximaal te beperken.



Om te vermijden dat de maaginhoud het vlees besmet, wordt de slokdarm afgebonden door middel van een soort ring, aangebracht door een pneumatisch systeem; na verwijdering van de ingewanden wordt het spijsverteringsstelsel op de band gelegd. Om te vermijden dat zenuwweefsel zich naar de buitenkant van de kop van runderen begeeft met gevaar voor besmetting, worden de voorhoofds- en achterhoofdsopeningen opgevuld met een dop.

Buiten het gebouw toont Vincent ons de vallen, die over de ganse lengte van de muren zijn geplaatst, zodat ratten en andere schadelijke knaagdieren het slachthuis niet binnen geraken.

Zodra de fysieke controles zijn beëindigd, voeren onze inspecteurs nog enkele documentcontroles uit over de traceerbaarheid van dieren, het beheer en de verwijdering van afval, de opvolging van microbiologische analyses, ...

Na al deze controles vullen Xavier en Vincent de CL in op basis van de vaststellingen die ze tijdens de inspectie hebben gedaan. Ze bespreken met de verantwoordelijke van het slachthuis de eventuele zaken die niet in orde zijn (niet-conformiteiten of NC) en de te treffen maatregelen en de vereiste termijn om deze NC in overeenstemming te brengen. Tijdens de volgende bezoeken zullen ze nagaan of de vastgestelde NC's wel verbeterd zijn binnen de toegestane termijn.

Zelfs indien er verbeteringspunten blijven (met name voor de verouderende infrastructuur van het slachthuis voor varkens), werken de slachthuizen correct en de karkassen die het slachthuis verlaten kunnen in alle veiligheid naar de verwerkingssector worden vervoerd. Het runderslachthuis is praktisch nieuw en boezemt vertrouwen in.

## Een strenge en betrouwbare controle...

Het werk van DMO's en onze inspecteur-dierenartsen is veeleisend! Ze mogen niet afgeleid worden. De voedselveiligheid staat op het spel. De inspecteurs moeten "oog hebben" voor de kleinste details! En wees er maar zeker van: dat hebben ze !

## Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te volgen.

Voor vlees betekent dit dat men het kan volgen vanaf de geboorte van het dier tot de aankomst in de winkel als levensmiddel.

## Het meldpunt wil uw mening!

Gedurende de maanden januari en februari 2014 wordt uw mening gevraagd over het meldpunt voor de consument.

Is het telefoonnummer gemakkelijk terug te vinden? Zijn de medewerkers klantvriendelijk? Wordt er voldoende snel gereageerd?

Help ons onze werking nog te verbeteren en neem zeker deel aan onze enquête! U vindt de link vanaf begin januari op onze website.

## De consumentenwebsite in het nieuw

We hebben het gedeelte van onze website voor consumenten in een nieuw jasje gestoken!

Vanaf januari 2014 krijgt u als consument een eigen website met daarop alles wat u interesseert: handige tips over veilig voedsel, weetjes over onze voeding, productterugroepingen, ...

Dit alles in een begrijpelijke taal en een moderne, luchtige lay-out met veel foto's en afbeeldingen.

Hou vanaf 6 januari onze website in het oog!

En laat ons gerust weten wat u ervan vindt! Al uw opmerkingen of suggesties zijn welkom, stuur ze naar [communicatie@favv.be](mailto:communicatie@favv.be).



## De crisiscel van het FAVV: de onrust bij de consumenten wegnemen...

**Transformatorolie besmet veevoeder! EHEC-bacterie maakt nog 2 slachtoffers in Duitsland! Vogelgriep treft pluimveebedrijven in Limburg! Overheid neemt maatregelen tegen kankerverwekkende kleurstof in sauzen!**

Met perskoppen als deze, kan je er prat op gaan dat de crisiscel van het Voedselagentschap alle zeilen moet bijzetten om de onrust bij de consument weg te nemen.

Die crisiscel heeft op het eerste gezicht maar één taak: klaar staan om in te grijpen van zodra zich ergens in ons land ernstige problemen aandienen die de gezondheid van de consument, van dieren en ook van planten kunnen bedreigen. De cel stuurt dan onder leiding van een crisismanager vanuit het hoofdkwartier in Brussel de tientallen medewerkers op het terrein, werkt mee de aanpak van het probleem uit en coördineert alle activiteiten die het Agentschap ontplooit om dat probleem onder controle te brengen.

Die medewerkers op het terrein zijn de zichtbare uitvoerders van de crisisaanpak: zij controleren, sporen op, nemen stalen voor onderzoek en bezorgen deze aan de geschikte laboratoria, nemen producten uit de handel en zorgen er zo voor dat een contaminatie niet langer in de voedselketen terecht komt.

Uiteraard is de bescherming van de consument daarbij steeds de topprioriteit, maar tegelijk wordt ook getracht om de impact voor de operatoren zo klein mogelijk te houden. Dat loopt niet altijd van een leien dakje, ondanks het feit dat iedereen – overheid, consumenten en operatoren – zo snel mogelijk het probleem uit de wereld wil helpen. Ratio is soms immers ver zoek, wanneer het ons eten betreft! Consumenten en operatoren zitten op zo'n moment niet altijd op dezelfde lijn met het Agentschap, ja, zijn het soms zelfs grondig oneens met de maatregelen die genomen worden, of net niet genomen worden.



Frustrerend ook, dat de media niet steeds de nodige nuancering in de aanpak oppikken, of net dan de dingen uitvergroten en onjuiste informatie verspreiden, hoe helder de boodschap ook gebracht wordt! Niet verwonderlijk dus dat het aansturen van de crisiscommunicatie, het informeren van consumenten, stakeholders en medewerkers en het verwerken van alle informatie omtrent wat er op het terrein gevonden werd de hoofdmoot uitmaken van de crisisactiviteiten van de crisiscel. Pers, consumenten, belangenverenigingen en sectororganisaties, individuele operatoren, de federale en regionale overheden, andere overheden in binnen- en buitenland, de eigen medewerkers: allen worden ze

op een aangepaste manier geïnformeerd omtrent wat er aan de hand is en wat er gebeurt om het probleem op te lossen. Veel van die informatie wordt verspreid via de website van het FAVV. Daarop wordt een incident telkens opnieuw prominent belicht. En specifiek voor de consument wordt er dikwijls ook een callcenter opgezet: vragen en beslommeringen omtrent het risico van gecontamineerde voedselproducten of welke voorzorgen er getroffen werden om het probleem in te dijken, worden daar op een zo duidelijk mogelijke manier beantwoord!

### De dienst Crisispreventie en crisisbeheer



Philippe Houdart,  
Adviseur-generaal



Cinthya De Hondt



Marc Raemaekers



Ingeborg Mertens



Marjorie Piret



Nathalie De Jaeger

De crisiscel bestaat in normale omstandigheden uit zes mensen, maar ze wordt bij elk incident van enige omvang snel uitgebreid met medewerkers van andere diensten van het Agentschap. En dat is ook nodig. Tijdens de vogelgriepcrisis in 2003, de grootste crisis waarmee het FAVV tot nu toe te maken heeft gehad, werd er bijvoorbeeld in het hoofdkwartier te Brussel gedurende weken aan stuk gewerkt met een twintigtal personen, amper genoeg om het vele werk en de vele communicatie rond te krijgen.

Crisispreventie en crisisbeheer gaan uiteraard hand in hand. Tussen alle incidenten en crisissen door – en gelukkig zijn er daarvan de afgelopen jaren erg weinig geweest – bereidt de crisiscel het Agentschap voor op het volgende incident. Ze heeft crishandboeken en crisisprocedures klaarliggen die duidelijk moeten maken hoe een bepaald probleem zal worden aangepakt. Simulaties van crisisituaties en traceringsoefeningen waarbij –

samen met de betrokken operatoren – fictief gecontamineerde producten doorheen de ganse productieketen worden opgespoord, houden dan weer de mensen scherp en zorgen ervoor dat ze onmiddellijk en degelijk voorbereid in actie kunnen schieten wanneer een nieuw probleem zich aandient.

Nooit nog een voedselcrisis dan? Neen, uiteraard niet. Het FAVV mag dan in de laatste 13 jaren een flinke weg afgelegd hebben om wat de consument op zijn bord krijgt degelijk te beschermen, een contaminatie van veevoeder of voedingsmiddelen, het opduiken van een dierenziekte of het uitbreken van een plantenplaag zijn nooit uit te sluiten en zullen vroeg of laat weer op het menu van de crisiscel komen. Maar al bij al zouden dergelijke incidenten niet meer mogen ontaarden in een regelrechte crisis als de dioxinecrisis en dat is dan wel een geruststellende gedachte!

## Noorse gekweekte zalm in een mediastorm

Zalm gekweekt in Noorwegen en in de handel gebracht in Europa moet de Europese normen naleven, meer bepaald inzake contaminanten. Noorwegen heeft daartoe een controleplan over residuen dat beantwoordt aan de eisen van de Europese wetgeving opgesteld. In 2011 hebben de Noorse autoriteiten 11 765 stuks gekweekte vis geanalyseerd om residuen van geneesmiddelen, zware metalen of dioxines op te sporen (1).

De maximale residu limieten worden bepaald op basis van onafhankelijke wetenschappelijke adviezen die door het Europees geneesmiddelenagentschap geformuleerd worden (2). De FOD Volksgezondheid vertegenwoordigt België in de werkgroepen van de Europese Commissie die de normen vastleggen.

Rekening houdende met de technologische beperkingen worden de normen zo laag mogelijk vastgelegd.

Om te waken over de voedselveiligheid heeft het FAVV een bemonsteringsplan uitgewerkt in functie van het risico voor de consumenten. Deze controles vinden plaats in alle stadia, van de productie tot de detailhandel. De ingevoerde levensmiddelen zijn ook onderworpen aan strikte controles in een van onze 6 grensinspectieposten.

Er worden meer bepaald analyses geprogrammeerd om de hoeveelheid antibiotica en pesticiden in ingevoerde of in de handel gebrachte vis in België op te sporen. Meer dan een derde van de geanalyseerde ingevoerde vis in 2013 was zalm. Hier volgt het aantal analyses op vis uitgevoerd door het agentschap in 2012 en 2013 (er zijn nog analyses voorzien voor 2013) :

	2012		2013 (tot 01/12)	
	België	Invoer	België	Invoer
geneesmiddelen en pesticiden	153	94	159	124
Contaminanten	36	18	41	33





In 2012 bleken in België slechts drie monsters van vis niet-conform in twee Belgische aquacultuurbedrijven. De partijen vis werden geblokkeerd en er werden onderzoeken gevoerd om de oorsprong van de aanwezigheid van deze residuen te identificeren.

Onder alle analyses die tot nu toe werden uitgevoerd in 2013, werd één niet-conformiteit vastgesteld in een vis (tilapia) uit China. Deze vertoonde een zeer hoog antibioticagehalte.

De verontrustende informatie die in de media werd verspreid maakte onder andere gewag van diflubenzuron, een diergeneesmiddel dat gebruikt wordt bij gekweekte zalm om zeeluzen te bestrijden. Diflubenzuron werd getest door het Europees agentschap voor geneesmiddelen dat in de spier een maximale residu limiet van 1000 µg/kg vastlegde. In tegenstelling tot wat sommige media beweerden is het gebruik van deze stof dus toegelaten in Europa. Het toedienen van dit geneesmiddel met naleving van de gebruiksvoorschriften vormt geen risico voor de consument. In 2011 werden in Noorwegen 220 zalmen geanalyseerd op diflubenzuron en alle resultaten waren conform.

Ook was er sprake van ethoxyquin. Ethoxyquin is een toegelaten additief (anti-oxidant) in diervoeder, en meer bepaald in visvoer. Controles vinden plaats om na te gaan of het maximaal toegelaten gehalte in diervoeder niet overschreden wordt.

Er gaat niets boven evenwichtige en gevarieerde voeding. De Hoge Gezondheidsraad (HGR 7617, 2004) raadt de consumptie van vis aan bij twee maaltijden per week met afwisseling van de soort vis en de herkomst ervan.

(1) *Monitoring program for pharmaceuticals, illegal substances, and contaminants in farmed fish Report 2012 NIFES [www.nifes.no](http://www.nifes.no)*

(2) *Europees geneesmiddelenagentschap: [www.ema.europa.eu](http://www.ema.europa.eu)*

### Kan ik zonder problemen pangasius eten?

Pangasius is een vis die in Azië gekweekt wordt, meer bepaald in Vietnam. Hij wordt diepgevroren per boot in Europa ingevoerd.

Voedingswaren die vanuit derde landen (buiten de Europese unie) worden ingevoerd moeten voldoen aan de Europese eisen voor hygiëne, contaminanten, ... Alle landen en ook de ondernemingen uit die landen die vlees of vis invoeren naar Europa moeten opgenomen zijn in een positieve lijst die beheerd wordt door de Europese commissie. Die voert in die landen inspecties uit om na te gaan of de Europese vereisten worden nageleefd. Het land dat exporteert moet een controleplan hebben voor residuen, dat goedgekeurd moet worden door de Europese Commissie.

Ingevoerde producten worden systematisch gecontroleerd in de grensinspectieposten. Deze controles bestaan uit een documentencontrole, een controle van de goederen zelf (koudeketen, etikettering, ziet het er goed uit, ...) en voor sommige zendingen monsternames voor analyse in functie van een controleplan (zie het artikel over zalm). Alle monsters van vis die in 2012 in de grensinspectieposten geanalyseerd werden waren conform voor het gehalte aan residuen (zware metalen, residuen van diergeneesmiddelen, ...)

U kunt dus gerust pangasius eten, maar denk eraan uw voeding gevarieerd te houden en af te wisselen in uw visconsumptie.



### Nu het jaar ten einde loopt...

Tijdens de eindejaarsperiode (25 december 2013 tot en met 2 januari 2014) zijn de centrale diensten van het Voedselagentschap gesloten.

Het antwoordapparaat van het meldpunt —dat regelmatig wordt beluisterd— (gratis nummer 0800 23 550) blijft echter tot uw beschikking.



In de Provinciale Controle-eenheden is tijdens de week een permanentie voorzien op de hoofdzetel van de PCE's. U vindt de adressen en telefoonnummers op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "contact".

De directie en de medewerkers van het voedselagentschap wensen u prettige eindejaarsfeesten en een voorspoedig 2014!



Het directiecomité en de medewerkers van het FAVV wensen u een voorspoedig jaar.

### Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Tweemaandelijks - december 2013

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

Afgiftekantoor Brussel X  
Autorisation: P910664

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