

Voedings- en gezondheidsclaims

Interview: de controleur en de gecontroleerde

Actie "Filet américain"

Steek niets liefs in je valies...



03

Kortjes ...



04

Voedings- en gezondheidsclaims



06

Uit het activiteitenverslag van het FAVV



08

De controleur en de gecontroleerde



11

Sulfiet in filet américain



12

Steek niets liefs in je valies...



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks, AC-Kruidtuin
Food Safety Center, 8e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

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

Werkten mee aan dit nummer:

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit (hoofdredactie), Caroline De Praeter, Herman Diricks, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Aurélie Hiernaux, Nir Shemmer, 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 • communicatie@favv.be



Een nieuwe wind

Een frisse wind waait door het FAVV met de komst van een nieuwe gedelegeerd bestuurder, Herman Diricks, officieel aangesteld sinds 1 mei 2014. Een bladzijde wordt omgedraaid, maar de overgang verloopt gemoedelijk. We heten hem welkom in naam van het ganse team en wensen hem veel succes in zijn nieuwe functie!

En wat met onze Nieuwsbrief? We zetten onze inspanningen verder zoals we reeds in het vorige nummer aangaven: bestaande rubrieken nieuw leven inblazen en nieuwe rubrieken creëren. Ons recept voor het tweede nummer van dit jaar? Een uitgebreid dossier gewijd aan voedings- en gezondheidsclaims, een overzicht van het activiteitenverslag 2013 van het FAVV en een artikel over een gerichte actie in verband met filet américain. Dit alles doorspekt met verschillende korte berichtjes en informatie.

En we komen nog met iets nieuws. We volgden een controleur in de distributiesector, sector die rechtstreeks levert aan de consument, we vroegen hem naar persoonlijke indrukken over zijn werk en we noteerden ook de reactie van de gecontroleerde operator. Ontdek in deze Nieuwsbrief het eerste deel van een trilogie van interviews gespreid over de drie sectoren die worden gecontroleerd door het Agentschap: distributie, transformatie en landbouwsector. Een eerste verhaal uit het leven gegrepen!

Veel leesgenot!

Sophie Deprit



En de Brucargo Award gaat naar... de Grensinspectiepost van het FAVV!

1. Wat?

Sinds 2007 kent Brussels Airport Awards toe aan de luchtvaartmaatschappijen en aan de partners van de luchthaven die zich bijzonder verdienstelijk gemaakt hebben op het vlak van stiptheid, prestaties, milieu, veiligheid en netwerk- en route-ontwikkeling. In 2012 is er een award bijgekomen: de "Brucargo Award" voor de partners op Brucargo. Deze Award wordt dus nog maar voor een tweede keer toegekend.

2. Wanneer?

De zevende editie van de Brussels Airport Aviation Awards vond plaats op 20 maart 2014.

3. Wie?

De Award werd toegekend aan de grensinspectiepost van het Voedselagentschap voor de succesvolle samenwerking met Brussels Airport om de doorstromingsnelheid van goederen te verhogen.

Deze prijs toont nogmaals aan dat grondige controles absoluut geen rem vormen op het leveren van kwaliteitsvolle dienstverlening aan de bedrijven.

Profiteer van de zomer!

HHet wordt stilaan mooier weer en de temperaturen worden zachter... Tijd dus om erop uit te trekken, voor een barbecue of een picknick of andere buitenactiviteiten!

Nochtans kunnen deze leuke activiteiten soms leiden tot minder mooie herinneringen... Enige voorzichtigheid is dus geboden. Zomerse temperaturen kunnen immers vlog ons voedsel doen bederven als we niet enkele voorzorgen nemen.

Om bederf te vermijden hou je levensmiddelen in de koelte van aankoop tot verbruik.

Goede ideeën en eenvoudige, maar nuttige tips hierover vind je ook op onze consumentenwebsite. Surf naar www.favv.be/consumenten > Dagelijks leven > Voedselvergiftigingen > Voorkom voedselvergiftigingen.

Een gewaarschuwd consument is er twee waard!



Grensinspectieposten

Uit derde landen afkomstige dieren, diervoeders, levensmiddelen van dierlijke oorsprong, planten en plantaardige producten, met inbegrip van plantmateriaal en hout en contactmaterialen worden gecontroleerd in de grensinspectieposten (GIP) van het FAVV, die zich in de Belgische havens en luchthavens bevinden.

Voedings- en gezondheidsclaims



“Rijk aan Omega-3 vetzuren”, “Light”, “Voorkomt tandbederf”, “Cholesterolverlagend”,... Fabrikanten proberen hun producten vaak bijzondere eigenschappen toe te schrijven. Deze beweringen over de voedingswaarde of de gezondheidsvoordelen worden “voedings- of gezondheidsclaims” genoemd.

Er zijn 2 soorten beweringen:

- **Voedingsbeweringen** die verwijzen naar de energetische waarde van het voedingsmiddel of naar de nutriënten of andere stoffen die het bevat of niet bevat:
 - vetvrij
 - suikerarm
 - bron van vezels
 - light
 - rijk aan omega 3 vetzuren
 - ...
- **Gezondheidsbeweringen** die stellen of de indruk wekken dat het voedingsmiddel een positief effect heeft op de gezondheid:
 - roggevezels dragen bij tot een normale darmfunctie
 - vitamine A is nodig voor de instandhouding van een normaal gezichtsvermogen
 - calcium is nodig voor de groei en botontwikkeling.

Maar is dit wel zo en mag dit wel?

Wat zegt de Europese wetgeving?

Sedert 2006 bestaat er een Europese verordening over claims of beweringen. De bedoeling van die verordening is om tot een geharmoniseerde aanpak te komen, dit wil zeggen een zelfde aanpak in alle Europese lidstaten.

In de verordening staat een lijst van toegelaten voedingsclaims en beweringen en onder welke voorwaarden deze mogen gebruikt worden.

Zo is de bewering “Bron van vezels” enkel toegelaten als het vezelgehalte van het product minimaal 3 g/100 g is of 1.5 g/kcal.

Ook gezondheidsclaims mogen maar onder bepaalde voorwaarden gebruikt worden. Dit is wel een beetje ingewikkelder, want vooraleer men een effect op de gezondheid kan claimen moet dit ook bewezen zijn.

Wat is de rol van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA)?

Voordat deze claims en beweringen in de Europese lidstaten kunnen gebruikt worden, worden ze eerst geëvalueerd door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA) en moeten ze nadien goedgekeurd worden door de Europese Commissie.

De EFSA kijkt kritisch naar de onderbouwing van claims en beweringen. Een groot aantal ervan is daarom verworpen, soms vanwege een onduidelijke samenstelling van het product, soms omdat de claims niet goed meetbaar zijn of omdat het geclaimde effect niet voldoende bewezen kan worden.



De consument moet **voldoende en correct geïnformeerd worden** zodat hij bewuste keuzes kan maken. Een absolute voorwaarde is dat de claim juist moet zijn. Zo kan bijvoorbeeld een vitamine wel degelijk een positief effect hebben op bepaalde aspecten van de gezondheid, maar het gewenste effect kan bij de op het etiket aangegeven dosis nooit bereikt worden.

Verder moet de bewering en claim ook **verstaanbaar** zijn en mag ze **nooit misleidend** zijn. Er mag niet aangezet worden tot overmatige consumptie van het levensmiddel en er mag ook niet gesuggereerd worden dat de nutriënten in kwestie niet in voldoende hoeveelheden kunnen bekomen worden bij een gevarieerde en evenwichtige voeding.

Sommige beweringen of claims zijn simpelweg verboden, zoals gezondheidsclaims op alcoholische dranken of claims die inspelen op vlug gewichtsverlies.

Op de site van de Europese Commissie (<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>) vindt u een overzicht van de claims die toegestaan werden, van claims die verworpen werden en van claims die momenteel nog "on hold" zijn in afwachting van een beslissing.

De Belgische wetgeving

Naast de Europese regelgeving, bestaat er in België een koninklijk besluit over reclame voor levensmiddelen, dat in 2012 een grondige actualisatie onder-

ging: het koninklijk besluit van 17 april 1980 werd gewijzigd door het koninklijk besluit van 29 maart 2012.

Het basisprincipe van dit besluit is dat de consument op geen enkele wijze mag misleid worden door bijvoorbeeld vermeldingen, aanduidingen, benamingen, afbeeldingen enz. over de aard, de samenstelling, de productie- of bereidingswijze, de kenmerken, de oorsprong van de producten.

In dit koninklijk besluit staan ook verschillende verboden vermeldingen opgelijst.

Zo zijn verwijzingen die gevoelens van vrees of angst opwekken verboden. Ook de bewering dat bepaalde eigenschappen van het product ziektes kunnen voorkomen, behandelen of genezen mag niet. En uiteraard mag niet gesuggereerd worden dat een levensmiddel bijzondere kenmerken heeft terwijl alle soortgelijke levensmiddelen over dezelfde kenmerken beschikken...

Wat doet het FAVV?

Het FAVV voert controles uit op claims en beweringen, zowel bij hen die rechtstreeks voedingsmiddelen leveren aan de consument als in de sector van de transformatie. Zowel de voedings- als gezondheidsclaims worden nagegaan en dit zowel voor levensmiddelen als voor voedingssupplementen.

Ook wordt er opgetreden naar aanleiding van klachten van operatoren of consumenten.

Opnieuw een positieve balans

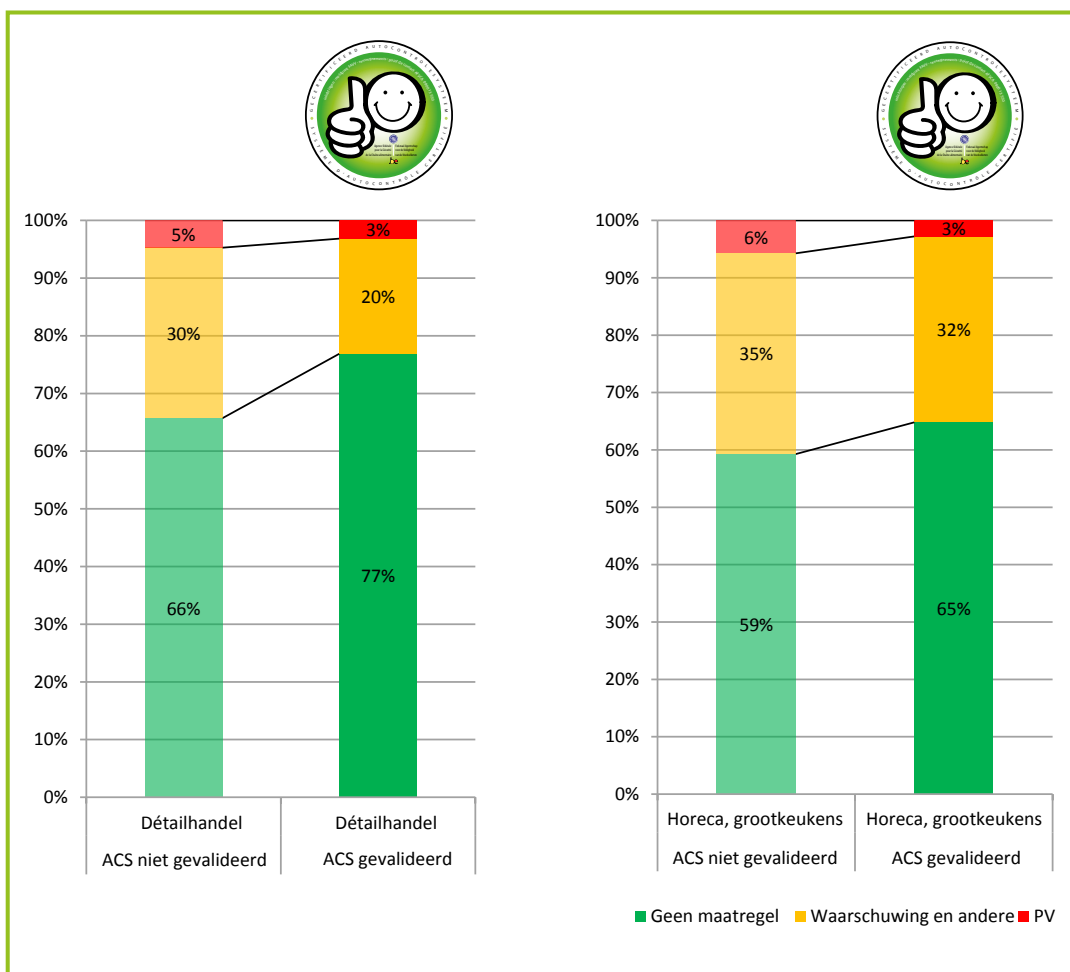
Activiteitenverslag 2013 van het FAVV

Het jaarverslag 2013 toont voor het tweede jaar op rij een positieve balans. Het FAVV blijft zijn activiteiten verhogen en de resultaten in een aantal sectoren zijn beter geworden. In 2013 werden 11,5% meer inspecties uitgevoerd en 87,4% was gunstig. 97,4 % van de laboratoriumanalyses waren conform.

Voor de horecasector en de grootkeukens kunnen bogen op betere inspectieresultaten. Dit is niet alleen het resultaat van de controles van het FAVV, maar ook van de inspanningen op het vlak van informatie, vorming en ondersteuning aan de bedrijven door het FAVV en de betrokken sectoren.

14.117 horecazaken werden bezocht en op het vlak van hygiëne was er een verbetering van bijna 4%. Voor de implementatie van de autocontrole scoorde de horeca 18% beter dan in 2012.

Het FAVV hecht veel belang aan de correcte implementatie van de autocontrolesystemen. Autocontrole houdt in dat de sleutelpunten van de productie permanent door bedrijven gecontroleerd worden om de voedselveiligheid te garanderen. Bedrijven kunnen op basis van de gidsen hun autocontrolesystemen laten certificeren. Einde 2013 waren er 20.674 bedrijven die hun autocontrolesysteem voor al hun activiteiten hadden laten certificeren. Deze bedrijven presteren duidelijk beter bij inspecties in vergelijking met bedrijven zonder gecertificeerd autocontrolesysteem.



De non-conformiteiten in de horeca en de detailhandel waarvoor een PV of waarschuwing werd opgesteld hadden het meest te maken met:

- de properheid van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen,
- het respect voor de koudeketen,
- de aanwezigheid van levensmiddelen die niet geschikt zijn voor consumptie,
- het ontdooien dat niet onder de gepaste omstandigheden gebeurt,
- de hygiëne en de kledij van het personeel.



In 2013 werden ook een aantal gerichte acties uitgevoerd in kleinhandelzaken en de horeca. Deze acties zijn een goede aanvulling op het algemene controleprogramma. Er werden zo goed als geen ziekteverwekkers aangetoond, maar op het vlak van hygiëne is zeker verbetering mogelijk.

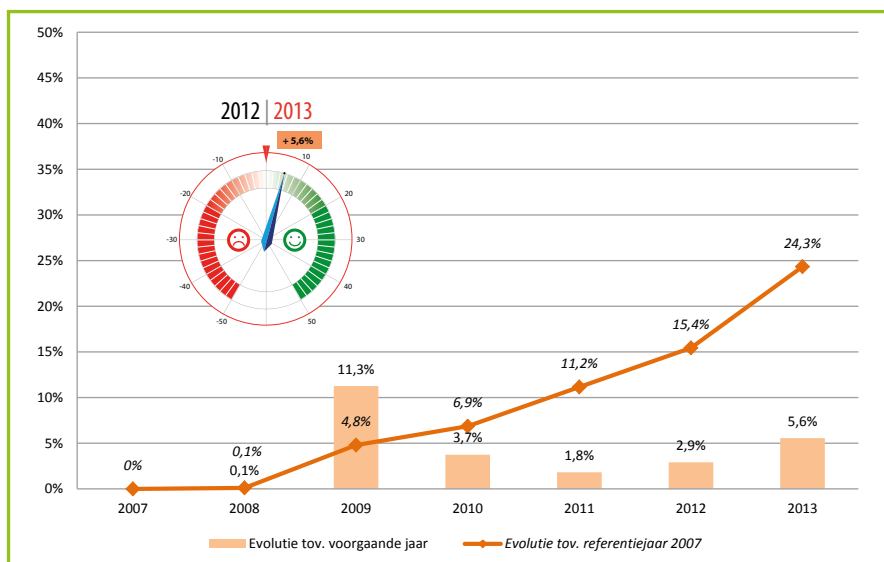
		Monsters	Conformiteit voor ziekteverwekkers	Conformiteit voor hygiëneindicatoren	Non-conformiteiten
	Pita's	110	100 %	50 %	Temperatuur, koudeketen, hygiëne, handen wassen... (252 waarschuwingen, 16 PV's)
	Chinese restaurants	110	100 %	95 %	Hygiëne, ontdooien, bewaren bij kamertemperatuur, hygiëne bij het personeel (2 waarschuwingen, 3 PV's)
	Barbecue-vlees (slagerijen)	118	98 %	99 %	Autocontrolesysteem, bewaring
	Belegde broodjes (vis- of vleessalade)	110	100 %	98 %	Hygiëne bij de bereiding

Dit alles vertaalt zich in een positieve evolutie van de voedselveiligheidsbarometer, die een stijging aangeeft van 5,6% tegenover 2012. De barometers werden ontwikkeld in samenwerking met het Wetenschappelijk

comité van het FAVV en kunnen in één oogopslag een stand van zaken weergeven. De laatste jaren is er een duidelijke positieve trend waar te nemen.

De gunstige resultaten mogen geen eindpunt zijn. Het blijft

noodzakelijk om in verschillende sectoren beter te scoren. Er ligt dus nog heel wat werk voor de boeg, maar de toekomst kan met vertrouwen tegemoet gezien worden zolang het FAVV zijn slagkracht kan behouden om zijn taak naar behoren te vervullen.



Het activiteitenverslag 2013 van het FAVV kan geraadpleegd worden op onze website www.favv.be.

Dubbelinterview: twee controleurs uit de sector dist

Als we praten over de opdrachten van het FAVV denken de consumenten meestal aan controles. Maar achter het beroep van controleur – onontbeerlijk voor het behoud van de voedselveiligheid – schuilt natuurlijk een toegewijde man of een vrouw... Om dit menselijke aspect in de kijker te zetten presenteren we u hier een dubbelinterview, waarbij niet enkel de controleur aan het woord komt maar ook, en dit is een première, de gecontroleerde...

Onze controleurs:
Aurélie en Johan...



W a a r o m heb je dit beroep gekozen?

Aurélie: om mijn steentje bij te dragen aan de bescherming van de volksgezondheid. Een familielid heeft een harttransplantatie ondergaan en moet op zijn voeding letten. Wij zijn dus zeer alert als het om voedselveiligheid gaat... In mijn beroep kom ik ook voortdurend in contact met verschillende mensen, en dat vind ik heel verrijkend.

Johan: het is een zinvolle job, je werkt aan een nobel doel, nl. de voedselveiligheid. Bij mijn studiekeuze had ik bewust gekozen voor een richting in de voeding, nl. biotechnologie, maar ik wist toen natuurlijk niet dat ik zou terechtkomen bij het voedselagentschap...

Wat zijn volgens jullie de competenties en kwaliteiten die een efficiënte controleur moet hebben?

Aurélie: je moet kunnen luisteren naar de operatoren en ze proberen te begrijpen. Je moet ook georganiseerd te werk gaan. En uiteraard moet je beleefd en respectvol zijn, want eigenlijk dring je binnen in de omgeving van de operator. Je moet ook correct en objectief zijn: we zijn er immers in de eerste plaats om de voedselveiligheid te waarborgen.

Johan: je moet correct en integer zijn. Ook de boodschap van voedselveiligheid goed kunnen overbrengen is belangrijk. Grondig en diplomatisch tewerk gaan zijn ook nog belangrijke kwaliteiten.

Wat vind je leuk en minder leuk in dit beroep?

Aurélie: elke situatie is verschillend en het werk is elke dag anders. Het blijft in de wetenschappelijke sfeer, waar ik van hou. Ook het feit dat ik veel verschillende mensen ontmoet spreekt me aan.

Maar ik vind dat we niet genoeg tijd hebben om aan de operatoren alles in detail uit te leggen. Ik zou graag wat meer tijd uittrekken voor iedere operator.

Johan: ik vind het leuk dat de job zeer veelzijdig is, je weet nooit wat je die dag zult meemaken. Je hebt een goed product om te verkopen en je voert een respectvolle job uit.

Soms is het wat moeilijk om de controle zo volledig mogelijk te rapporteren aan de hand van checklists. Eén tegel te kort aan de muur of een hele muur die



Contributie en de door hen gecontroleerde operatoren

niet in orde is geven allebei een niet-conformiteit met de zelfde weging, hoewel de situatie totaal anders is. Het is evident dat deze situaties op een verschillende manier beoordeeld worden.

Kan je in enkele woorden uitleggen hoe een typische controle verloopt?

Aurélie: ik stel me voor en leg de reden van mijn bezoek uit. Dan was ik mijn handen en begin ik aan de controle. Daarna stel ik ter plaatse het verslag op en hierbij doe ik ook een debriefing. Als het verslag ongunstig is leg ik uit waarom en toon wat moet verbeteren om in orde te zijn.

Johan: nadat ik mijn legitimatiebewijs heb voorgelegd, probeer ik gemoedsrust te creëren door al een beetje uitleg te geven over hoe een controle uitgevoerd wordt. Om een duidelijk beeld te krijgen van de flow start ik met de controle bij de ontvangst van de grondstoffen, de voorbereiding en dan de afwerking (bijvoorbeeld de warme keuken) en de eventuele uitlevering. Ik stel ook enkele vragen over traceerbaarheid (steekproefsgewijs), autocontrole en meldingsplicht. Daarna overlopen we de checklists.

Zijn de werkuren van een controleur soms niet lastig?

Aurélie: het zijn zeker geen vaste uren. Soms moeten de controles 's morgens vroeg of 's avonds laat of in het weekend gebeuren. Het is een kwestie van organisatie.

Johan: ja, soms zijn ze onvoorspelbaar en onregelmatig. Zware vaststellingen kunnen leiden tot langere werkdagen. Ik kan er wel mee leven.

Wat zijn de reacties van de operator wanneer je aankomt voor een controle? En wanneer je vertrekt na de controle?

Aurélie: dat hangt er dikwijls van af of de operator veel werk heeft op het moment dat ik aankom en ook of er voldoende personeel is. Als de operator op zijn gemak is kan hij de tijd nemen voor ons, ons volgen tijdens de controle en nadien luisteren naar onze opmerkingen en uitleg. Sommige operatoren zijn echter bang als we aankomen. We leggen hun dan de reden van ons bezoek uit en proberen ze zoveel mogelijk op hun gemak te stellen.

Johan: sommige onder hen zijn vooraf gelaten omdat ze niets te verbergen hebben, anderen zijn zenuwachtig omdat er controle is, hoewel ze ook niets te verbergen hebben. Nog anderen gaan smoezen verzinnen bijv. dat ze geen tijd hebben. Nadien blijkt dan ook dikwijls waarom ze zo reageerden, een vuile keuken bijvoorbeeld. Na de controle reageren de meesten positief. Anderen zijn minder blij, bijvoorbeeld wanneer ze een PV krijgen. Ik probeer het dan meestal zo in te kaderen dat ze niet kwaad zijn op het FAVV, maar wel op het feit dat de situatie slecht is en dat ze steeds de kans krijgen zich te herpakken. Dan zijn ze toch nog vaak tevreden, zelfs met PV.

Ben je al eens geconfronteerd geweest met geweld? Hoe een ga je om met een gespannen situatie?

Aurélie: je voelt je wel eens onveilig, ja. Sommige operatoren krijgen veel controles (van andere controleorganen, voor de hygiëne of voor andere redenen) en sommigen zeggen ons duidelijk dat ze er genoeg van hebben.

Johan: voor het ontmantelen van een moeilijke situatie moet men die eerst begrijpen. Meestal is er een achterliggende reden, bijvoorbeeld de zoveelste controle op rij van een overheidsdienst. Dikwijls is het ook een samenloop van omstandigheden (familiale en financiële problemen). Ik probeer dan zo diplomatisch mogelijk de situatie te stabiliseren door te luisteren en proberen hen te begrijpen.

Kan je ons een grappige anekdote vertellen?

Aurélie: we zijn ooit eens bij een bedrijf aangekomen, waar we op een affiche op de deur konden lezen "Advies voor de controleurs: betreden op eigen risico en gevaar". We hebben de waarschuwing naast ons neergelegd en zijn toch maar naar binnengegaan. De controle is gelukkig relatief goed verlopen!

Johan: Bbij een klachtenbehandeling werd er eens gevraagd of er een hond in de keuken was. De operator beweerde bij hoog en laag dat dit nooit het geval was, tot opeens de controleur een kwispelende staart tegen zijn been voelde...



De gecontroleerde operatoren: Bernard, een slager en Wilfried, een restauranthouder

Hoe lang bent u al actief?

Bernard: een vijftiental jaren.

Wilfried: we werken al meer dan 2 jaar in deze zaak. Ik heb altijd al in de horeca gewerkt en ik doe het nog altijd zeer graag. Ik zou zeker voor niets anders willen kiezen.

Bent u al meer gecontroleerd geworden?

Bernard: ja, al verschillende keren. Door het FAVV, maar ook door andere hygiënediensten (de gemeente). Ook door de RVA en nog andere.

Wilfried: dit is de derde keer, we hadden aanvankelijk een eerste controle, daarna een hercontrole en dan een opvolgcontrole. We hadden ook al info ingewonnen bij het FAVV voor de opstart.

Hoe dacht u over het FAVV voor u de eerste keer gecontroleerd werd? En nu?

Bernard: het FAVV voert controles uit met respect voor de operatoren. We hebben al andere controles meegemaakt waar we ons niet gerespecteerd voelen.

Wilfried: vervelend, maar correct. Je weet dat er probleempunten zijn. Het kost ons veel geld om alles in orde te brengen en dat zorgt ervoor dat we niet alles meteen kunnen aanpakken. Het is onze eigendom niet en we moeten rekening houden met de eigenaar. Maar ik vind dat de controles moeten blijven. Je werkt met voeding en dat blijft een zeer delicaat product.

Hoe is de controle vandaag verlopen? Hoe zou u uw relatie met de controleur omschrijven?

Bernard: de controle is goed verlopen. De controleur was vriendelijk en heeft ons de zaken goed uitgelegd.

Wilfried: er moet opvolging zijn anders hebben controles geen nut. Je kan dan ook zien dat we aan de punten waarvoor we opmerkingen kregen, gewerkt hebben.

Ik vind het goed dat de controleur een menselijk aanpak heeft. Er worden natuurlijk opmerkingen gemaakt, maar als het goed is, is het goed en dan wordt dat zeker ook gezegd.

Heeft u nuttige informatie of raadgevingen gekregen in het kader van uw activiteit?

Bernard: we proberen rekening te houden met de opmerkingen van de controleurs, de fouten te verbeteren... en vooral geen boete te krijgen! We willen de regels volgen, maar dat is soms moeilijk. De wetgeving legt veel eisen op die niet altijd even gemakkelijk toe te passen zijn. We hebben ook de indruk dat er altijd maar verplichtingen bijkomen.

Wilfried: ja, ik vind van wel. Bijvoorbeeld over ons plafond, met de raad die we gekregen hebben, hebben we een goedkopere oplossing kunnen voorzien. Anders hadden we een heel nieuw plafond moeten installeren.

Begrijpt u de rol van de controleur voor de veiligheid van de voedselketen?

Bernard en Wilfried: natuurlijk, wij staan positief tegenover controles, wij begrijpen het belang van de veiligheid van de voedselketen. Dank zij de controles leren we soms dingen die we daarvoor niet wisten.

Hebt u een persoonlijke boodschap voor onze lezers-consumenten?

Bernard: ik ben voorstander van controles die gebeuren met respect voor de operatoren, maar sommige regels vind ik absurd en ik vrees dat ze ervoor zullen zorgen dat kleine handelszaken op de duur verdwijnen omdat er te veel zaken in orde moeten worden gebracht, die niet mogelijk of te duur zijn voor kleine bedrijven zoals het onze.

Wilfried: de controles mogen gerust blijven zolang ze op een menselijke manier gebeuren. Het moet een win/win situatie blijven. Het moet voor ons leefbaar blijven zodat we op een professionele manier ons werk kunnen verder zetten.





ACTUEEL

Actie “Filet Américain”

Het Agentschap maakt de resultaten bekend van een controleactie over heel België op de microbiologische kwaliteit en het gebruik van sulfiet in bereide en filet américain natuur bij slagers. 159 monsters werden bij deze gerichte controle genomen.

Microbiologische analyses

Op 110 monsters werden microbiologische analyses uitgevoerd: bij drie monsters werden ziekteverwekkende bacteriën aangetoond. In twee gevallen ging het om STEC, dit zijn E. coli's die Shigatoxines produceren. Het besmette vlees werd vlug opgespoord en alle producten afkomstig van de betrokken dieren werden geblokkeerd en vernietigd. Het derde monster was positief op salmonella. De betrokken slager heeft de productie en verkoop van filet américain moeten stopzetten en zijn uitrusting grondig moeten reinigen en ontsmetten alvorens terug op te starten (hetgeen bevestigd moest worden door een goed, dwz geen salmonella meer, analysesresultaat). De resultaten wezen ook een gebrek aan hygiëne aan in 15 monsters, de betrokken slagers werd aangemaand hun productieproces en stockage van filet américain te verbeteren.

Sulfiet

Het gebruik van sulfiet werd aangetoond met de malachietgroentest in 24 monsters genomen bij 14 slagers (7 in het Vlaamse Gewest en 7 in het Waalse Gewest). Het resultaat van deze monsters werd telkens bevestigd door de laboratoriumanalyse. Het toevoegen van sulfiet aan filet américain is verboden. Door het gebruik van sulfiet blijft het vlees immers rozig, ook wanneer het minder vers is, of zelfs bedorven. Dit kan dus een reëel gevaar betekenen voor de consument.

Sulfiet is een wijdverspreid bewaarmiddel dat u het best mijdt als u allergisch bent. Maar ook anderen nemen er beter niet te veel van op.

De slagers die sulfiet gebruikten kregen een procesverbaal en de filet américain werd in beslag genomen en vernietigd.

Naast het klassieke controleprogramma van het FAVV, waar de geplande analyses steekproefsgewijs gedurende het ganse jaar uitgevoerd worden, zet het FAVV op gezette tijden ook gerichte acties op. De controles op de microbiologische kwaliteit en het gebruik van sulfiet in filet américain passen hierin.

Hondsdolheid is nog steeds een dodelijke ziekte!



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

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

Elke 10 minuten
stijgt de
aantal van
hondsdolheid

Hondsdolheid
kan van de mens
aan de hond
overgedragen worden
via de besmetting

Hondsdolheid
is een dodelijke
ziekte
voor mens en dier.
Besmetting is niet
mogelijk!

Met een maand
naar landen
vanwaar de
dierziekte
overgedragen
wordt

Niet is niet mogelijk
om de ziekte
te overdragen
aan de mens

Voor bijkomende informatie: raadpleeg de brochure of praat er over met uw dierenarts.

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Hondsdolheid, of rabiës, is een zoönose 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. Houdt u aan de voorgescreven regels, anders brengt u het leven van uzelf, van uw kinderen, van uw medeburgers en van andere gezelschapsdieren in gevaar!

Het FAVV heeft een brochure over hondsdolheid die u kan inkijken op onze website www.favv.be > Consumenten > Reizen met gezelschapsdieren.

Of scan de QR-code hiernaast voor rechtstreekse toegang!



Wat is een zoönose?

Een **zoönose** is een besmettelijke ziekte die kan overgedragen worden van dieren naar mensen en omgekeerd. Eén van de gevaarlijkste zoönosen is **hondsdolheid**. Deze ziekte kan huisdieren treffen, wilde dieren en ook de mens. Zodra er symptomen zijn, is hondsdolheid bij mensen en dieren altijd dodelijk.

Vele zoönosen zijn aangifteplichtig. Dit wil zeggen dat de verantwoordelijken voor dieren, de dierenartsen en de laboratoria verplicht het FAVV moeten verwittigen als de ziekte wordt aangetroffen.

Enkele voorbeelden van andere zoönosen:

- Brucellose (besmetting door de Brucella-bacterie bij vee, voornamelijk runderen en schapen),
- Escherichia coli O157:H7 in filet américain.

Vele "opkomende" dierziekten zijn zoönosen, zoals het coronavirus dat momenteel Saoedi-Arabië teistert (**SARS**).

Meer info: www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Dieren > Diergezondheid

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - juni 2014

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