

Ontmoeting met de nieuwe CEO van het Voedselagentschap

Tips voor de brooddoos

De smaak van de herfst

Paddenstoelen, juweeltjes uit de natuur

Micro-organismen houden niet van geld !



03

Tips voor de brooddoos



04

Ontmoeting
met de nieuwe CEO
van het Voedselagentschap



06

De smaak van de herfst



08

Paddenstoelen,
juweeltjes uit de natuur



10

Micro-organismen
houden niet van geld !



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 (hoofdreductie),
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



Na de vakantie...

Velen van ons zijn intussen terug aan het werk of zitten weer op de schoolbanken. De dagen beginnen korter te worden en bladeren vallen van de bomen. Het ideale moment om een flinke herfstwandeling te maken en te genieten van de kleuren en geuren van dit mooie seizoen.

Heel wat restaurants zetten tijdens deze periode jacht-en streekproducten op de kaart. In deze nieuwsbrief vertellen we u uitgebreid over deze seizoensgebonden smaakmakers.

Verder hebben we een ontmoeting met de nieuwe Gedelegeerd bestuurder, Herman Diricks, die sinds 1 mei deze functie heeft opgenomen. Hij geeft ons zijn visie over de toekomst van het Agentschap.

Met de start van het nieuwe schooljaar geven we u ook nog graag enkele tips om op een veilige manier de middaglunch van uw kinderen klaar te maken en te bewaren.

Hoe zit het nu met de gezondheidstoestand van de Belgische bijen? Je leest er meer over in dit nummer.

En voor wie het vergeten zou zijn: het FAVV neemt dit jaar opnieuw deel aan de Open Bedrijvendag! Op zondag 5 oktober zetten de Provinciale Controle-eenheden West-Vlaanderen en Henegouwen, en het FAVV-Laboratorium van Gentbrugge hun deuren voor u open!

Geniet van deze nieuwsbrief en van de herfst!

Sophie Deprit



Bij het begin van het nieuwe schooljaar is het voor vele van onze kinderen weer volop brooddoos-tijd

Het is belangrijk dat de middaglunch goed bewaard wordt en geen risico vormt voor de gezondheid van uw kinderen!

Enkele praktische tips!

ONDER DE LOEP...

Tips voor de brooddoos

Waar bewaar je de brooddoos het best?

Voor een ideale bewaring plaats je de lunchbox in de koelkast bij een temperatuur van maximaal 7°C. Ham, tonijn, omelet en vooral filet américain zijn bij hogere temperaturen gevoelig voor bederf en zouden in het ergste geval een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Zet dus, indien mogelijk, onmiddellijk na aankomst op school de lunchbox in de koelkast.

Als de school koelkasten ter beschikking stelt, kan je een uitgebreid gamma aan beleg gebruiken: zachte kazen, charcuterie, garnaal- of tonijnsla, omeletten, groenten, ... Alles uit de versafdeling is mogelijk. En als je kinderen niet houden van te koude boterhammen, haal je die gewoon een kwartiertje voor de lunch uit de frigo!

Wat als de school geen koelkasten heeft...

Dan kan je het beleg aanpassen. Kies voedingsmiddelen die niet zo vlug bederven bij hogere temperaturen. Je hebt dan wat minder mogelijkheden, maar het aanbod blijft gevarieerd: harde kazen, een hardgekookt eitje, jam, honing, ...

Je kan ook de brooddoos in een koeltas plaatsen, of in een doos met ijsblokjes.

Een goed voorbereide mama of papa telt voor twee!

Ontmoeting met de nieuwe CEO van het Voedingsagentschap



U bent nu officieel benoemd als Gedelegeerd bestuurder van het FAVV. Wat voor een manager bent u?

Een managementstijl is jammer genoeg niet te vatten in één slogan. Als FAVV hebben we van de wetgever de bewaking van de voedselketen en de bescherming van de gezondheid als opdracht gekregen. Een maatschappelijk relevante en zeer belangrijke doelstelling die maakt dat we altijd resultaatgericht moeten denken en werken.

Deze algemene doelstelling werken we verder uit in onze managementplannen als strategische en operationele doelstellingen. Deze behalen kan alleen maar met gemotiveerde medewerkers op alle niveaus van het Agentschap. Dus hecht ik minstens evenveel belang aan het creëren van een werkomgeving die dit mogelijk maakt en waar de medewerkers zich gewaardeerd en gerespecteerd voelen.

Ik geloof ook in de voorbeeldfunctie die managers in het algemeen moeten hebben. We moeten elke gelegenheid aangrijpen om aan te tonen dat we professionelen zijn en in alle transparantie handelen, integriteit hoog in het vaandel voeren en erover waken dat alle actoren juist en rechtvaardig behandeld worden.

Zijn er dingen die u in de werking van het FAVV radicaal anders wil zien of is het eerder een verleggen van accenten? Welke richting wil u uit met het FAVV?

Er is geen nood aan radicale wijzigingen aangezien het Agentschap een goed functionerende en efficiënte organisatie is, wat ook algemeen erkend wordt. Maar dat betekent niet dat er geen marge meer is voor verbeteringen, dat we de vinger niet aan de maatschappelijke pols moeten houden. Het Agentschap moet dus verder evolueren, maar de richting wordt bepaald in overleg met alle belanghebbenden, zowel intern als extern.

We bevragen regelmatig het personeel, de consumenten en de vertegenwoordigers van de verschillende sectoren en we zullen met de resultaten zeker rekening houden.

We zullen nog meer dan vroeger moeten inzetten op het traject dat aan een controle voorafgaat.

Goede regelgeving, duidelijke communicatie naar de operatoren, zeker de starters, en het gebruik van gidsen, maken hier deel van uit. We hebben nood aan een globale strategie die alle bestaande en nieuwe initiatieven integreert.

Heeft dit een invloed op de manier waarop het FAVV met de doelgroepen communiceert ?

Voor welke doelgroep moeten we de grootste inspanning leveren?

Communicatie is net één van die terreinen waar nog heel wat vooruitgang kan geboekt worden.

De verbetering van zowel de interne als externe communicatie staat hoog op de agenda. De moeilijkst te bereiken doelgroepen zijn de zelfstandige ondernemers, op korte afstand gevolgd door kleine en middelgrote ondernemingen. Daar zullen we de komende jaren op moeten inzetten.

Wat is voor u op dit moment de hoogste prioriteit (of het meest dringende dat moet gebeuren) i.v.m. de werking van het FAVV?

Een businessplan uitwerken dat tegelijk ambitieus en realistisch is en dat gedragen wordt door onze stakeholders. Het moet de leidraad zijn om onze opdrachten d.m.v. een efficiënt beleid te realiseren.

Het FAVV was de afgelopen jaren onderhevig aan het economisch slechte klimaat. Hoe gaat het volgens u nu verder evolueren?

Er zullen ongetwijfeld nog inspanningen gevraagd worden en we zullen loyaal meewerken. Ik ga er wel van uit dat we de nodige middelen zullen behouden om onze opdrachten te blijven vervullen. We hebben in het verleden hard gewerkt om de beschikbare middelen efficiënt in te zetten, wat betekent dat de marge bijzonder klein is (zonder afbouw van bepaalde activiteiten).



Wat is er mis met onze bijen?

Verscheidende wetenschappelijke studies tonen aan dat sinds het jaar 2000 de sterfte bij honingbijen toeneemt.

In 2012 heeft het FAVV deelgenomen aan Epilobee, een Europese studie die de bijensterfte onderzocht, zowel gedurende de winter als tijdens het honingseizoen.

De resultaten van deze studie bevestigen dat de bijensterfte in België hoog is. Deze bijensterfte heeft verschillende oorzaken, waaronder de gezondheidstoestand van de bijenvolken, milieu- en klimatologische factoren en het naleven van goede bijenteeltpraktijken.

Bezoek onze website voor meer info over het Epilobee-project.

www.favv.be > [Professionelen](#) > [Dierlijke productie](#) > [Dieren](#) > [Bijenteelt](#) > [Diergezondheid – bijen](#)

Er wordt verder ingegaan op de gezondheidstoestand van onze bijenvolken en wat het FAVV doet bij verdenking van vergiftiging van bijen door gewasbeschermingsmiddelen.

De smaak van de herfst

De herfstperiode is het uitgelezen seizoen voor culinaire lekkerbekken. Een lekker stukje wild is niet te versmaden. In deze periode vinden we immers een groot aanbod in de handel en in restaurants.

Het verschil tussen vrij wild en gekweekt wild.

Hoe kunnen we er zeker van zijn dat het geschoten wild geen risico vormt voor de gezondheid?

De jager moet oordelen of het dier dat hij geschoten heeft in goede gezondheid verkeert. Hij is de eerste persoon die het dier kan onderzoeken. Daarom eist de overheid dat jagers voldoende kennis hebben om het dier aan zo'n eerste onderzoek ter plaatse te onderwerpen. Op deze manier kunnen dieren die een gevaar inhouden voor de volksgezondheid onmiddellijk verwijderd worden.

Hoe wordt wild gecontroleerd?

Een eerste controle van het wild gebeurt op de jacht zelf door een jager die hiervoor is opgeleid. Zijn taak is om zo snel mogelijk na het doden een eerste onderzoek te doen op het dier, o.a. op het karkas en de ingewanden. Hij verzamelt ook informatie over het gedrag van het dier vóór het doden en over een eventuele besmetting in de omgeving.

Deze opgeleide jager is verantwoordelijk voor een aantal verplichte verrichtingen. Hij moet (bij grof vrij wild) de ingewanden verwijderen "het ontwijden". Hij neemt de nodige hygiënemaatregelen bij het ontwijden en bij het vervoer. Bij dieren die er gevoelig voor zijn, zoals everzwijnen, neemt hij een monster voor onderzoek op trichines, dit zijn parasitaire rondwormen.



Wees waakzaam!

Kauw het vlees goed want er kan hagel in zitten (vooral bij klein wild).

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

De ontwijding van klein vrij wild gebeurt in de wildbewerkingsinrichting.

De jager mag ook rechtstreeks aan de consument leveren op voorwaarde dat het om kleine hoeveelheden gaat. Hij mag alleen volledige karkassen leveren. Hij moet de consument informeren over het risico van de mogelijke aanwezigheid van trichines bij de consumptie van everzwijnenvlees.

Het is immers gevaarlijk het vlees te consumeren zolang de resultaten van deze test niet gekend zijn. Hij neemt een monster voor onderzoek en informeert de consument over het resultaat.

Ook gekweekt wild wordt gekeurd. Deze keuring komt in grote mate overeen met de keuring van landbouwhuisdieren.

Wild moet zo vlug mogelijk afgekoeld worden tot 7° (voor grof wild) of 4° (voor klein wild). Goed om weten is ook dat het diepvriezen van wild goed is voor de voedselveiligheid.

Wist u dat...

- Dreigend of bevestigd bederf, een slecht uitzicht en zware vervuiling de belangrijkste redenen zijn waarom klein en grof wild door de wildverwerkingsinrichting geweigerd worden en bij de keuring ongeschikt verklaard worden voor menselijke consumptie.
- De laatste jaren het trichineonderzoek aangetoond heeft dat deze parasiet weer opduikt (2 positieve analyses in 2012).
- De "Royal Club Saint Hubert" en het Instituut voor Jachtopleiding instaan voor de vorming van de jagers op het vlak van volksgezondheid en hygiëne.
- Wild enkel in de handel mag gebracht worden tijdens periodes door de Gewesten vastgelegd.
- In 2013 het wetenschappelijk Comité van het FAVV een advies heeft uitgebracht over de actielimieten die moeten worden toegepast voor vlees van konijnen en gekweekt wild als richtwaarde voor de proceshygiëne (advies 21-2013).

Vrij wild afgeleverd in de wildverwerkingsinrichtingen

	Afgeleverde stukken	Inbeslagnames
Hertachtigen	7.252	146
Everzwijnen	8.588	140
Andere tweehoevigen (ree)	4.320	67
Klein haarwild	15.905	279
Klein vederwild	487.925	8.376
TOTAAL	523.990	9.008 (1,7 %)

Paddenstoelen, juweeltjes uit de natuur

Maar ze plukken zonder voorkennis kan gevaarlijk zijn!

Tijdens de herfst kan je prachtige wandelingen maken in het bos of door de velden. Het seizoen bij uitstek om paddenstoelen te gaan plukken.

Sommige soorten zijn perfect eetbaar, maar andere zijn giftig en kunnen zelfs dodelijk zijn!

Informeel u goed voor u hieraan begint en zeker voor je ze gaat nuttigen!

De enige manier om ongemakken en ernstige vergiftigingen te vermijden is de eetbare soorten te leren herkennen en ze te onderscheiden van de soorten uit onze streek die giftig zijn.

Op de website van het Antigifcentrum staat de lijst van giftige paddenstoelen...

Raadpleeg deze lijst alvorens u zelf geplukte paddenstoelen gaat verwerken in een gerecht!

<http://www.antigifcentrum.be/natuur/paddenstoelen/giftige-paddenstoelen-o>

Weetjes

Het Antigifcentrum wordt jaarlijks ongeveer 400 maal gecontacteerd in verband met paddenstoelen. De piekperiode van de oproepen valt tijdens de maanden juni tot september.

In de meeste gevallen (ongeveer 60 %) gaat het om jonge kinderen die per ongeluk een stukje paddenstoel hebben opgegeten.

Oproepen voor volwassenen die ziek geworden zijn komen minder vaak voor. De gevolgen zijn veel erger omdat de genuttigde hoeveelheden veel groter zijn (ernstige darmstoornissen, leveraandoeningen enz.)

Je doet best navraag of je wel paddenstoelen **màg** plukken. Dit is op veel plaatsen verboden.



Enkele raadgevingen

- Pluk enkel paddenstoelen die u perfect kent: sommige erg giftige paddenstoelen lijken heel erg op de eetbare soorten.
- Bij de minste twijfel over de soort: eet ze niet voor u ze hebt laten controleren door een specialist ter zake. Een apotheker of een vereniging van mycologen in uw streek kunnen u hierbij helpen.
- Pluk enkel exemplaren die in goede staat zijn en pluk ze helemaal, met hoed en voet, om ze goed te kunnen identificeren.
- Paddenstoelen zijn gevoelig voor vervuiling. Pluk ze dus nooit op mogelijk vervuilde plaatsen (wegkanten, industriezones, storten, ...)
- Doe paddenstoelen in een mand of een kartonnen doos, maar nooit in een plastic zak (want hierin rotten ze vlugger).
- Sorteert de geplukte paddenstoelen per soort: zo ziet u of er tijdens het plukken geen stukjes van andere soorten tussen zitten.
- Eet paddenstoelen met mate, verhit ze voldoende en eet ze nooit rauw.

Paddenstoelen in de winkel

Voor de kweek van paddenstoelen in de Europese Unie moeten de producenten de goede hygiënepraktijken en de reglementering over de gewasbeschermingsmiddelen naleven en ervoor zorgen dat hun producten traceerbaar zijn. Het FAVV voert regelmatig controles uit om er zeker van te zijn dat de reglementering wordt nageleefd.

Mensen die paddenstoelen plukken voor eigen gebruik moeten geen toelating hebben van het FAVV. Is de oogst echter bestemd voor bedrijven, bijvoorbeeld restaurants, dan moet de plukker bij het FAVV bekend zijn.

Enkele resultaten van de controles

- Residuen van bestrijdingsmiddelen:
 - De voorgaande jaren waren de resultaten gunstig. In 2013 werden er 22 monsters genomen. Deze waren 100 % conform.
- Zware metalen
 - In 2013 werden 20 monsters genomen, alle resultaten waren in orde.
- Radioactiviteit
 - Het FAVV is erg waakzaam na de incidenten van Tchernobyl en Fukushima.
 - Voor sommige herkomsten zijn analysecertificaten noodzakelijk; andere herkomsten zijn dan weer verboden. Ook hier besteedt het FAVV bijzondere aandacht aan.
 - In het controleplan zijn 100 monsternames geprogrammeerd (maximaal aantal, in functie van de invoer).
 - Alle tot nu bekomen resultaten voor radioactiviteit waren conform.



Micro-organismen houden niet van geld !

Algemeen wordt aangenomen dat geld een bron van besmetting is, omdat het door vele handen gaat.

Maar dit klopt niet. In tegenstelling tot wat veel mensen denken vormt geld geen goed milieu voor de ontwikkeling van micro-organismen. Het risico op kruisbesmetting tussen geld en voedsel via de handen is dan ook klein.

Op de foto's hiernaast kan je zien hoe micro-organismen groeien in een Petri-schaaltje.

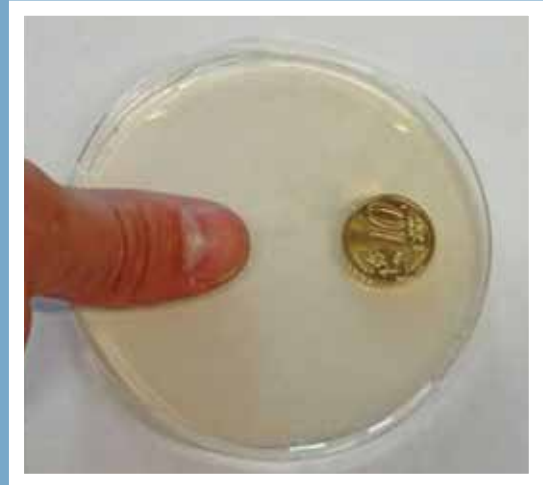
Je ziet duidelijk dat op een vinger veel meer bacteriën zitten dan op een muntstuk.

Bij een goede handhygiëne is het dus niet nodig om systematisch de handen te wassen na het aanraken van geld.

Handen wassen is vooral vereist:

- voor je met het werk begint,
- na elk toiletbezoek,
- na elke pauze,
- na elke handeling waarbij je handen vuil worden, manipuleren van bedorven voedsel, aanraken van vuilnisbakken, na een niesbui, na het snuiten van je neus, na het hoesten, ...
- na het werken met rauwe producten.

In sommige gevallen kan het aangeraden zijn handschoenen te dragen, maar dit geeft soms een vals gevoel van veiligheid. Het dragen van handschoenen is geen wettelijke verplichting. Als een handelaar ervoor kiest handschoenen te dragen, moet hij deze regelmatig vervangen. Hij moet hier dus ook de nodige hygiënemaatregelen naleven.



Muntstukken en biljetten zijn **geen** ideale voedingsbodem voor micro-organismen, en bevatten er dan ook weinig of geen.





Ook het FAVV nam deel !



Laboratorium van Gentbrugge



Provinciale Controle-eenheid West-Vlaanderen



Provinciale Controle-eenheid Henegouwen

De Open Bedrijvendag bij het FAVV op zondag 5 oktober was een groot succes. De Provinciale Controle-eenheden van West-Vlaanderen en Henegouwen en het FAVV-laboratorium van Gentbrugge mochten meer dan 4.500 enthousiaste bezoekers verwelkomen.

In de Provinciale Controle-eenheden konden de bezoekers zich inleven in de rol van een FAVV-controleur. Zowel controles in een veevoederbedrijf, op een boerderij, in een slachthuis, in een restaurant en bij een kruidenier kwamen aan bod. Ze kregen de nodige uitleg over de wijze van werken en de toestellen die gebruikt worden bij de inspecties. Ook de consumenten werden niet vergeten, zij konden overal terecht met hun vragen en klachten.

In het Laboratorium van Gentbrugge kon je ontdekken hoe hormonen worden opgespoord, hoe resten van antibiotica worden gemeten, hoeveel zware metalen er in ons voedsel zitten en vaststellen dat niet elk type aluminiumfolie geschikt is voor elk levensmiddel. Er werd uitleg gegeven over de wijze van werken en de toestellen die gebruikt worden voor de analyses.

Alle bezoekers waren onder de indruk en verrast door de uitgebreidheid en complexiteit van ons werk.

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - september 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