



In de keuken (bladzijde 5)

actueel

blauwtong: vaccinatie

dossier

horeca: geen tabak meer

feiten en cijfers

Traceerbaarheidsoefening

weet wat je eet

hoe goed ben je in de keuken?


actueel blauwtong: vaccinatie vanaf de zomer

De veehouders zaten er al lang op te wachten, maar het is eindelijk bijna zover: vanaf komende zomer wordt overgegaan tot het vaccineren van runderen en schapen tegen blauwtong. Ons land stapt in een Europees vaccinatieprogramma. Vaccinatie lijkt inderdaad het enig overgebleven mogelijk alternatief om de ziekte te bestrijden.

Het FAVV stelde een vaccinatieplan op, een absolute voorwaarde om Europese subsidies te kunnen krijgen, en stelde dit voor aan de farmaceutische bedrijven die de vaccins vanaf mei 2008 beschikbaar zullen stellen. Ook de beroepsverenigingen van dierenartsen en landbouwers werden betrokken bij het vastleggen van de manier waarop de vaccinatiecampagne zal plaatsvinden.

De blauwtongziekte (of Bluetongue) is sinds de zomer van 2006 in ons land aanwezig en treft in ernstige mate de herkauwers (runderen,

schapen, geiten en zelfs wild). Het voor de ziekte verantwoordelijke virus wordt overgebracht door een mug (*Culicoides*) en tast de slijmvliezen van het ademhalingsstelsel, het spijsverteringsstelsel en de motoriek aan. Het veroorzaakt daarbij ernstige lokale en algemene schade (steriliteit, daling van de melkproductie, ...) en is vooral bij schapen vaak zelfs dodelijk. De bestrijdingsmiddelen die in die dringende situatie werden ingezet (ontsmetten, verplaatsingen beperken, ...) kenden een op zijn minst vrij wisselvallig succes, en al spoedig moest het hele grondgebied als besmet gebied (zgn. beschermingsgebied) worden beschouwd, net als de aangrenzende zones in de buurlanden. Het jaar 2007 is nog dodelijker gebleken met nog grotere economische verliezen; het aantal getroffen bedrijven is immers vertienvoudigd (van 695 in 2006 naar 6600 in 2007) en tegelijk nam ook de sterfte toe.

Lees verder op de volgende pagina 



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, WTC Toren III — 21^e verdieping
Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis. U kan kiezen tussen een elektronische en een gedrukte versie. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Bernard Marchoul,
Catherine Dib, Ward Goossens, Yves Vanden Bosch,
Nathalie Deltour, Benoit Delmotte,
Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden overgenomen mits bronvermelding. Voor overname van beeldmateriaal: contacteer ons. Voor reacties kan u terecht bij de communicatiedienst (adres zie eerder).

www.favv.be

info@favv.be

Onze opdracht is te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.



Een belangrijke stap

Sinds het begin van de "epidemie" heeft het FAVV getracht de voor de veehouderij onvermijdelijke economische gevolgen zoveel mogelijk te beperken door de sanitaire maatregelen die opgelegd werden voor het verkeer van dieren geleidelijk te versoepelen. De federale regering heeft trouwens sinds de ziekte in ons land opdook reeds aanzienlijke budgettaire middelen toegewezen aan het FAVV om de ziekte te bestrijden (ongeveer 4 miljoen euro per jaar).

De geplande vaccinatie is een belangrijke stap in de bestrijding van de ziekte en de economische gevolgen ervan. Aan de ene kant zullen de uitvoerbeperkingen wegvallen van zodra garanties – onder meer vaccinatie – worden geboden. Anderzijds zullen niet alleen de gezonde dieren worden beschermd; de getroffen dieren zullen ook minder ernstige symptomen vertonen.

Europees programma

De vaccinatie tegen deze ziekte werd besproken tijdens een belangrijke Europese vergadering in Brussel op 17 januari, waaraan werd deelgenomen door overheden, wetenschappers en de sector van de veehouderij.

Er werd beklemtoond dat een massale vaccinatie met behulp van alle beschikbare vaccins binnen een geharmoniseerde Europese aanpak prioritair was. Daarbij krijgen de lidstaten voldoende flexibiliteit om de campagne in de praktijk uit te voeren. Bovendien werd de beslissing om Europese medefinanciering toe te kennen daarbij bevestigd. Concreet zal de Europese Commissie bijna 100 % van de kostprijs van het vaccin en 50 % van de kosten voor het toedienen ervan voor haar rekening nemen. De resterende kosten zullen waarschijnlijk gedragen worden door het Fonds voor de diergezondheid en het FAVV, dat hiervoor op het begrotingsconclaaf 2 miljoen euro gekregen heeft. Op die manier zouden de veehouders geen extra kosten moeten dragen.

De verschillende vaccinatieplannen moesten voor 31 januari 2008 aan de Commissie voorgelegd worden. De Europese Commissie heeft het plan van het FAVV op 5 maart goedgekeurd.

Eind 2008—begin 2009 komt er een evaluatie van de campagne.

verhuis van de centrale diensten van het favv in juni 2008

De diensten van het FAVV die thans gehuisvest zijn in de WTC III-toren (hoofdbestuur en PCE Brussel) nemen in de loop van de maand juni 2008 hun intrek in nieuwe kantoren aan het Administratief Centrum Kruidtuin.

Noteer alvast het nieuwe adres:

Administratief Centrum - Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel

Telefoon- en faxnummer zullen medegedeeld worden van zodra bekend op www.favv.be.

De gratis nummers van het meldpunt (0800 13 550) en van de ombudsdienst (0800/15 455) blijven ongewijzigd.

De verhuis zal in fasen verlopen en moet tegen uiterlijk 3 juli volledig afgerond zijn. De precieze datum waarop het nieuwe adres in voege treedt wordt zo vlug mogelijk medegedeeld op onze website www.favv.be. Op alle briefwisseling vanuit het hoofdbestuur en de PCE Brussel zal deze datum en het nieuwe adres trouwens worden vermeld.

Ook in de volgende nieuwsbrief zullen we je hier nog eens aan herinneren.





De versie 2006 van het "Trends & Sources Report on zoonotic agents in Belgium" is nu beschikbaar. Dit jaarlijks rapport wordt opgesteld door de "Working group on foodborne infections and intoxications" en wordt gezamenlijk gepubliceerd door het FAVV, het Centrum voor onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie (CODA) en het Wetenschappelijk instituut voor de Volksgezondheid (WIV). Het is gebaseerd op het officiële "Trends & Sources" document met gegevens voor 2006 over zoönosen (dit zijn dierziekten die op de mens kunnen overgedragen worden) en kiemen en toxinen in dieren en producten van dierlijke oorsprong, dat aan de Europese Commissie werd overgemaakt overeenkomstig Richtlijn 92/117/EEG. Het is vrij gespecialiseerd en enkel beschikbaar in het Engels.

De gedrukte versie wordt verdeeld binnen het FAVV, het CODA en het WIV en naar enkele specifieke doelgroepen toe. Geïnteresseerden kunnen het in PDF-formaat raadplegen in de rubriek "Publicaties" op onze website www.favv.be. Er is ook een beperkt aantal gedrukte versies beschikbaar.

opgelet voor via het internet aangeboden voedings-supplementen

Nadat onlangs in Denemarken een 36-jarige man overleed na het innemen van een voedings-supplement dat hij via het internet had gekocht, verspreidde het Voedselagentschap een persmededeling waarin het er bij de consumenten op aandrang zeer voorzichtig te zijn.

Vaak worden via het internet stoffen te koop aangeboden—als voedings-supplement of onder een andere vorm, bijvoorbeeld als vermageringspillen—die in feite geneesmiddelen zijn die in België niet zonder reden alleen op doktersvoorschrift te verkrijgen zijn.

In dit specifieke geval betrof het capsules met efedrine. Efedrine is een geneesmiddel dat voorkomt op lijst 1 van het KB van 19/08/97 en niet mag worden gebruikt in de samenstelling van voedings-supplementen. Het is een middel dat alleen voor strikt medische doeleinden en onder toezicht mag worden gebruikt en niet mag worden afgeleverd zonder voorschrift. Bij ongecontroleerd gebruik kan efedrine onder meer hersenbloedingen of hartaandoeningen en/of stoornissen in de bloedsomloop (infarct) veroorzaken. Alle stoornissen die optreden na het innemen van dit product moeten onmiddellijk worden gemeld aan de behandelende arts.

Iedereen krijgt wel eens in zijn mailbox reclame voor allerlei producten die een heilzame werking voor de gezondheid beloven: je zou er zonder inspanning door vermageren, ze zouden het lichaam voorzien van de nodige vitamines, ze zouden de lusten opwekken... Bovenstaand geval toont aan dat hiermee met de grootste voorzichtigheid moet omgegaan worden en beter nog: je negeert dergelijke reclame best gewoon. Denk je dat je gezondheid best een opkikker kan gebruiken, raadpleeg dan je huisarts.



horeca: geen tabaksrook meer

In 2007 werd de nieuwe reglementering van kracht die het tabaksgebruik in de horeca aan banden legt. In 't kort: tabaksgebruik is verboden in alle inrichtingen waar maaltijden worden geserveerd en/of verbruikt. Uitzonderingen worden gemaakt voor inrichtingen waar deze activiteit slechts een nevenactiviteit is, maar ook hier gelden beperkingen.

Het resultaat is dat elk restaurant, cafetaria, kantine van sportclub, enz. thans zo goed als rookvrij is. Gelegenheden waar dranken worden geschonken zijn eveneens onderworpen aan strenge voorwaarden.

Het hele idee hierachter is natuurlijk de consument te beschermen tegen passief roken en dat is een goede zaak. Een andere zaak is dit ook daadwerkelijk—en efficiënt—op het terrein te gaan controleren... Het FAVV, dat reeds bevoegd is voor de controle op de hygiëne en voedselveiligheid in de horeca kreeg er dan ook een opdracht bij en controleert nu ook de naleving van deze reglementering in deze zaken.

Op aandringen van de toenmalige minister van Volksgezondheid heeft het FAVV vanaf begin 2007 bijzonder veel aandacht besteed aan deze controles, maar met evenveel aandacht werd de sector geïnformeerd over hoe deze nieuwe rookvrije "levenswijze" gerespecteerd diende te worden.

Tijdens de 12.000 gerichte controles die in de loop van 2007 werden uitgevoerd evolueerde het aantal restaurants dat volledig de wetgeving naleeft gunstig: van 56 % half april tot 74 % naar het einde van het jaar toe. Voor de frituren was dit zelfs 90 %. De drankgelegenheden blijven echter nog achterop hinken: slechts 38 % waren volledig conform. Er werden 2.500 waarschuwingen gegeven en 101 processen-verbaal opgesteld.

In 2008 is dit soort controle als een integraal deel opgenomen in de checklists die onze controleurs voor de sector gebruiken. Het is dus niet zo dat het FAVV zijn aandacht voor het rookverbod heeft verslapt want ook dit jaar zijn er een 12.000-tal controles in de horeca voorzien, waarbij dus ook de toepassing van het rookverbod gecontroleerd zal worden.

Niemand wordt verplicht het roken te laten. Maar op restaurant kan het niet meer. Misschien best je sigaretten en aansteker thuis laten liggen dus, als je uit eten gaat...



hoe goed ben je in de keuken?

Misschien wel héél goed...Koken wordt meer en meer een sociaal gebeuren. De tijd dat de kok van dienst zich een hele voormiddag in de keuken opsloot lijkt gelukkig voorbij. De bereiding van de maaltijd is dikwijls een vast onderdeel geworden van het etentje. Gezellig met vrienden of familie in de keuken, al dan niet met een glaasje wijn in de hand. Er staan dus meer en meer goede thuishokks aan het fornuis.... Ben je even sterk in keukenhygiëne als in koken? Zoek het uit aan de hand van enkele vraagjes hieronder! Resultaten en een woordje uitleg verderop in dit nummer.

1. Wat is de juiste bewaartemperatuur in de koelkast?
 - a. 9°
 - b. Tussen 1° en 5°
 - c. Hoe kouder hoe beter
2. Hoe weet je of een vleesbereiding genoeg gaar is (m.a.w. dat de bacteriën, die er onvermijdelijk inzitten, voldoende zijn vernietigd)?
 - a. Als het een heerlijke braadgeur verspreidt
 - b. Uit ervaring
 - c. Als het sap dat eruit komt als je er in prikt helder is, niet rood of roze
3. Je hebt rauwe kipfilets gemarineerd. Wat doe je daarna met die marinade?
 - a. Over de bereide kipfilets gieten als saus
 - b. Bewaren. Volgende week staat er immers weer kip op het menu
 - c. Best niet opnieuw gebruiken. Marinade waarin rauwe kip heeft gelegen is niet echt geschikt voor hergebruik
4. Wat betekent de vermelding "tenminste houdbaar tot" op het etiket van een verpakt voedingsmiddel?
 - a. Je kan dit product minstens tot de aangegeven datum gebruiken, zelfs als de verpakking geopend werd
 - b. De fabrikant garandeert dat het product minstens tot de aangegeven datum veilig gebruikt kan worden, rekening houdend met de bewaarvoorschriften en bij ongeopende verpakking
 - c. Na de aangegeven datum is het product beslist bedorven
5. Wat is "kruisbesmetting"?
 - a. Ziektekiemen die van rauwe naar bereide etenswaren overgaan, bijvoorbeeld door gebraden vlees te snijden op dezelfde snijplank waarop je eerst het rauwe vlees hebt gelegd
 - b. Ziektekiemen die van je handen op etenswaren overgaan
 - c. Kiemen die op bereide gerechten terecht komen doordat er dooivocht van diepvriesvlees op druipt (bijvoorbeeld in de koelkast)



feiten en cijfers

traceerbaarheid in de varkenskolom

crisisoefening en stand van zaken

Iedereen kent wel de oefeningen van het leger, waarbij militairen door de modder ploeteren in een denkbeeldige strijd tegen een niets ontziende vijand, ergens verdekt opgesteld in een bergketen, misschien wel aan de andere kant van de wereld... Zoiets is ernstig te nemen, ook al lijkt het soms anders. Bij de voorbereiding op D-day zijn opleiding, vastomlijnde procedures en simulaties immers erg belangrijk voor organisaties die gepast en onmiddellijk moeten kunnen reageren op crisissituaties.

Operatie "Traceerbaarheid in de varkenskolom in crisistijd"

Ook bij het FAVV zijn we soms "in staat van oorlog", of beter gezegd: in "crisis"... En net als het leger op een mogelijke oorlog moeten we ons hierop op professionele wijze voorbereiden.

Daarom hield het FAVV van 15 tot 18 januari 2008 een grootschalige oefening over de traceerbaarheid in de voedselketen, meer bepaald in de varkensvleeskolom.

Het was een oefening "op reële schaal" en niet louter een interne procedure bij het FAVV. Er werd een echte crisis in België gesimuleerd en de beroepssectoren "varkensvlees" werkten aan de oefening mee. De Federatie van het Belgisch Vlees (FEBEV) en de Nationale federatie der fabrikanten van vleeswaren en vleesconserven (FENAVIAN) namen samen met het FAVV de organisatie op zich.

Het was meteen ook de eerste oefening op landelijke schaal sinds de inwerkingtreding van de wetgeving over de autocontrole (Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, de meldingsplicht en de traceerbaarheid in de voedselketen).

Het scenario: 4 000 mestvarkens die 5 dagen voordien geslacht en in de varkensvleeskolom binnengebracht waren, bleken besmet te zijn. Dat de crisis 5 dagen voor D-day begon maakte de oefening juist extra spannend. Op het tijdstip van de crisisoefening konden de besmette varkens zich immers intussen reeds in verschillende schakels van de voedselketen verspreid hebben: slachthuizen, uitsnijderijen, vleesgrootthandels, aankoopcentrales voor de distributie, warenhuizen, slagerijen, traiteurszaken en restaurants... De hele varkenskolom

moest doorlopen worden om zo snel mogelijk en met zekerheid het vlees van de "besmette" varkens op te sporen en het terug te trekken om de consument te beschermen.

Door de grote omvang van de simulatie waren bij het schrijven van dit artikel nog niet alle gegevens verwerkt. Maar we kunnen wel al een aantal interessante gegevens en conclusies meegeven.

Enkele cijfers...

- vertrekkend vanuit 15 slachthuizen konden de 4.000 "besmette" varkens mogelijk terecht komen bij 3000 operatoren, gespreid over de hele voedselketen, waarvan 1350 verkooppunten uit de klassieke distributie ;
- aan de oefening die van 15 tot 18 januari 2008 plaatsvond namen meer dan 760 beroepsinrichtingen deel (slachthuizen, uitsnijderijen, vleesgrootthandels, verschillende verkooppunten, slagers, traiteurszaken en restaurants.)

En enkele conclusies...

Deze oefening werkte motiverend en alle partijen hebben er uit geleerd.

De operatoren namen actief deel aan de crisissimulatie, die zij naar



waarde wisten te schatten en nuttig vonden. Ook de crisiscel van het FAVV is tevreden over de medewerking en de efficiënte gegevensuitwisseling (via e-mail, telefoon en fax).

De oefening was nuttig omdat ze aantoonde dat er toch nog een stuk weg moet worden afgelegd. Uit de resultaten blijkt dat de sector nog niet helemaal klaar is voor een grote crisis waarbij verdachte producten moeten worden getraceerd, vooral wat de timing betreft. Dergelijke oefening is dus zeker niet overbodig en een herhaling ervan is meer dan wenselijk.

De crisiscel van het FAVV werkt verder aan de evaluatie van de ontvangen traceerbaarheidsgegevens maar kan toch al enkele conclusies naar voor schuiven.

- De beroepssectoren uit de varkensvleeskolom bleken op de hoogte te zijn van de problematiek en van de eisen op het vlak van traceerbaarheid. In het algemeen kennen ze de methoden en de middelen die moeten worden ingezet bij het traceren van verdachte producten, al hangt dit ook wel wat af van de grootte van hun bedrijf.
- Binnen de bedrijfskolom werden de opmaak, de begrijpelijkheid en de juistheid van de ontvangen traceerbaarheidsgegevens van de leveranciers door hun klanten zeer positief geëvalueerd, met een globale tevredenheidsindex van meer dan 95 % ;
- Voor de rapportering van de beroepssectoren aan het FAVV en/of aan de klanten is de analyse iets minder positief.
 - de vorm en de inhoud kunnen beter: de tevredenheid bedraagt respectievelijk 74 % en 84 % ;
 - Voor de rapporteertermijnen werd toch wel een aanzienlijke tekortkoming vastgesteld. Slechts 30% reageerden binnen de 4 uur, de maximumtermijn die in dergelijke situaties door het FAVV wordt verwacht.

Samengevat

Het was een uiterst zinvolle crisisoefening die zeker zal worden overgedaan, ook in andere kolommen en voor andere levensmiddelen. Voor de betrokken economische partners was ze sensibiliserend en motiverend, terwijl tegelijk de punten aan het licht kwamen die verbeterd moeten worden. Ook voor het FAVV zijn dergelijke "generale repetities" zeer waardevol om zijn procedures en zijn samenwerking met de economische partners te toetsen.

voedselvergiftigingen

Voedselvergiftigingen:

wat is het, wat kan je eraan doen?

Geregeld krijgt het meldpunt meldingen over al dan niet vermeende voedselvergiftigingen. Meestal gaat het over mensen die op restaurantbezoek geweest zijn of een afhaalmaaltijd hebben besteld. Meestal herkennen de mensen volgende symptomen, die ofwel samen ofwel apart kunnen voorkomen, als een voedselvergiftiging: misselijkheid, buikkrampen, braken, diarree en soms koorts. Deze symptomen heeft een intoxicatie trouwens gemeen met een buikgriep.

Alhoewel de meeste mensen na zo'n voorval behoorlijk boos zijn (en terecht indien de oorzaak inderdaad bedorven voeding is) zien ze het soms ook als een voordeel: ze zijn "eens goed uitgekuist". Deze houding is echter gevaarlijk: de veroorzakers (bacteriën zoals Salmonella, Campylobacter, Vibrio, Listeria, Bacillus enz.) zijn echt geen lieverdjes en kunnen soms direct zware gevolgen hebben en/of blijvende schade aanrichten indien niet onmiddellijk medisch wordt opgetreden. Onmiddellijke raadpleging van een arts is dan ook aan te bevelen, zeker als het over kinderen of senioren gaat. De arts kan eventueel zelfs tot de vaststelling komen dat het om een buikgriep gaat en niet over een vergiftiging en een aangepaste behandeling voorschrijven.

Indien het wel degelijk om een voedselvergiftiging gaat dan kan je dit meedelen aan het meldpunt. Het meldpunt kan dan, als we alle gegevens krijgen zoals het volledige adres van de bewuste eetgelegenheid, je naam en adres en een kort relaas van de feiten (de genuttigde gerechten, de symptomen, naam en adres van de geraadpleegde arts), dit melden bij de bevoegde Provinciale Controle-Eenheid (PCE) van het voedselagentschap. Je anonimiteit wordt bewaard.

In sommige gevallen treden allergische verschijnselen op na het eten van een maaltijd. Als dit mensen overkomt die tot dan geen weet hadden van een allergie is het wel even schrikken. Ook hier is doktersbezoek een aanrader. Allergieën kunnen soms opduiken zonder aanwijsbare oorzaak. Aangezien dit echter een persoonlijke reactie is kan het voedselagentschap niet optreden. De restauranthouder kan hiervoor ook niet verantwoordelijk gesteld worden, zeker als je zelf geen weet hebt van je allergie.

vogelgriep: begin van de voorjaarestrek

Sinds 1 maart 2008 zijn de preventieve maatregelen tegen de vogelgriep in België aangepast omdat de voorjaarestrek begint. Deze maatregelen houden rekening met de plaats en de wijze waarop de dieren worden gehouden. Vooral pluimvee in een gevoelig natuurgebied (een gebied waar veel watervogels verblijven) moet extra beschermd worden. Je kan deze gebieden terugvinden op de website van het federaal Voedselagentschap www.favv.be.

Volgende maatregelen zijn thans van kracht:

Professionele pluimveebedrijven

- in een gevoelig natuurgebied: verplicht afschermen van het pluimvee
- niet in een gevoelig natuurgebied: verplicht binnen of afgeschermd voederen en drenken van pluimvee

Particuliere pluimvee- en vogelhouders

- in een gevoelig natuurgebied:
 - verplicht binnen of afgeschermd voederen en drenken van pluimvee en vogels
 - in staat zijn om alle pluimvee binnen de 24 uur af te schermen van zodra het federaal Voedselagentschap deze maatregel zou opleggen
- niet in een gevoelig natuurgebied: er zijn geen bijzondere maatregelen nodig, maar binnen voederen en drenken blijft een goede manier om te vermijden dat wilde vogels worden aangetrokken door de voedselbron.

Afschermen is en blijft een goede maatregel om contact met wilde vogels te vermijden. Daarom raadt het federaal Voedselagentschap deze maatregel aan voor alle in gevangenschap gehouden vogels en pluimvee in het ganse land, maar een volledige afschermplicht wordt voorlopig nog niet opgelegd. Er zijn op dit ogenblik geen aanwijzingen dat het vogelgriepvirus aanwezig is bij wilde vogels en er is geen melding van vogelgriep in de gebieden waar onze trekvogels overwinterd hebben en dus is een volledige afschermplicht voor ons land niet vereist. Indien er toch nog nieuwe uitbraken zouden worden vastgesteld in ons land of in de nabijheid van ons land, dan zal het federaal Voedselagentschap deze maatregelen herbekijken.



keukenkwis: de antwoorden

1. b. Bij hogere temperaturen kunnen ziektekiemen (die altijd wel in enige mate in voedsel aanwezig zijn) zich beginnen vermenigvuldigen. Temperaturen rond het vriespunt of lager maken dat het voedsel kan bevriezen en dat is ook niet de bedoeling. Tussen 1 en 5 graden blijft het voedsel het langst vers.
2. c. Een heerlijke braadgeur of het "weten uit ervaring" zijn nog geen garantie dat het vlees ook van binnen genoeg verhit werd om de kiemen te vernietigen. Enkel door erin te prikken weet je dit zeker.
3. c. Het is af te raden om marinade waarin rauwe vlees (vooral gevogelte) heeft gelegen nog voor iets anders te gebruiken: rauw vlees bevat altijd een zekere hoeveelheid ziektekiemen en die zitten nu in de marinade.
4. b. Nadat de verpakking geopend werd vervalt die garantie en bewaar je het product best niet te lang meer (als is dit afhankelijk van het soort product).
5. Zowel a., b. als c. zijn juist. Kruisbesmetting kan op verschillende manieren plaats vinden. Hou daarom rauwe en bereide waren beslist gescheiden en was steeds je handen voordat je voedingsmiddelen aanraakt.