



activiteitenverslag 2006

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.



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be



activiteitenverslag 2006



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins
Gedelegeerd Bestuurder
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
WTC3 - 21^{ste} verdieping
Simon Bolivarlaan 30
1000 Brussel

Eindredactie

Yasmine Ghafir - Paul Coosemans

Vormgeving

Communicatiedienst FAVV (Gert Van Kerckhove - Jan Germonpré)

Druk

Cartim

Vertaling

Vertaaldienst FAVV

Wettelijk depot : BD54.196

© FAVV - juli 2007

Tekstovername toegestaan mits bronvermelding



Beste lezer,

Een jaarverslag voorstellen is een oefening in communicatie maar is eveneens de gelegenheid om de balans op te maken van een werkjaar voor de organisatie zelf.

In naam van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en haar 1.300 medewerkers, heb ik de eer u dit verslag voor te stellen, waarin vooral veel informatie en cijfermateriaal te vinden is. Elke betrokken beroepssector kan hierin zijn sterke en zwakke punten herkennen en de consument kan zich een objectieve mening vormen over de toestand van de voedselveiligheid in ons land.

Het feit dat onze bedrijven in dit opzicht in de goede richting evolueren, is ongetwijfeld één van de conclusies die uit dit verslag kunnen worden getrokken. Het FAVV kon overigens zowel haar reactievermogen als haar doeltreffendheid aantonen tijdens incidenten die op andere tijdstippen in een ernstige crisis hadden kunnen ontaarden.

Ik pleit er echter voor dat alle operatoren die actief zijn in de voedselketen zo snel mogelijk een betrouwbaar autocontrole- en traceerbaarheidssysteem in hun bedrijven opstarten.

De sectorguides die door het Agentschap gevalideerd zijn en de financiële voordelen voorzien in het kader van het bonus-malussysteem moeten hen hiertoe aanzetten.

Het FAVV heeft in het afgelopen jaar een informaticasysteem ontwikkeld waardoor alle analyse- en inspectieresultaten kunnen worden gecentraliseerd. Hierdoor wordt de mogelijkheid gecreëerd om in de toekomst voor iedere speler binnen de keten een profielbeschrijving op te stellen en dus een basis te leggen voor de risico-evaluatie en het ontwerpen van controleplannen.

2006 was ook het jaar dat de nieuwe financiering van het FAVV voor het eerst werd toegepast. Niet zonder kinderziekten, zoveel is duidelijk. Dankzij de constructieve medewerking van de economische sectoren en de vruchtbare samenwerking met diverse andere overheidsdiensten worden grote inspanningen geleverd om deze problemen zo snel mogelijk op te lossen. Een verhoging van de dotatie lijkt evenwel noodzakelijk.

Uiteraard is dit jaarverslag ook en vooral de verdienste van alle medewerkers van het FAVV die elke dag opnieuw onze missie ter harte nemen. Ik wens hen dan ook van harte te bedanken.

G. Houins



2006
activiteitenverslag
inhoud

- 1 Het voedselagentschap als organisatie
- 2 Horizontale activiteiten
- 3 Controleactiviteiten
- 4 De Nationale Opsporingseenheid
- 5 Crisispreventie en -bestrijding
- 6 Activiteiten van de laboratoria

1

Het voedselagentschap als organisatie

1.	Structuur van de organisatie	19
1.1.	Controlebeleid	19
1.2.	Controle	19
1.3.	Laboratoria	19
1.4.	Algemene Diensten	19
2.	Het personeel van het Voedselagentschap	22
2.1.	Personeelsplan en overzicht van de effectieven	22
2.2.	Opleiding	23
2.2.1.	Management	23
2.2.2.	Inspectiediensten	23
2.2.3.	Technische opleidingen	24
2.2.4.	Laboratoria	24
2.3.	Debohra (Database Oracle Human Resources Application)	24
2.4.	De Sociale Dienst	25
3.	De financiën van het Voedselagentschap	25
3.1.	Van start met een nieuw financieringsstelsel	25
3.1.1.	Heffingen	25
3.1.2.	Retributies	26
3.2.	Begroting	27
3.2.1.	Inkomsten	27
3.2.2.	Uitgaven	27

2

Horizontale activiteiten

1.	Sterktes in 2006	33
1.1.	Food@work	33
1.1.1.	Nieuwe samenstelling en geoptimaliseerde werking van het Raadgevend Comité	33
1.1.2.	Uitbouw van het Wetenschappelijk Comité en Secretariaat	33
1.1.3.	Een aangepaste werkwijze voor de evaluatie van de sectorgidsen	33
1.1.4.	Samenwerking met externe laboratoria	33
1.1.5.	Installatie van de ombudsdienst	34
1.1.6.	Uitwerking van het concept van de FAVV – smiley	34
1.1.7.	Uitbouwen van de crisispreventie en - beheer	34
1.1.8.	Interne reorganisatie	34
1.1.9.	Kwaliteitszorg en interne audit	34
1.1.10.	Glossarium	34
1.2.	Smiley	34
1.3.	Interne audit & Kwaliteit	35
1.4.	Kwaliteit in de publieke sector	35
1.5.	Databank en traceerbaarheid	36
1.6.	Administratieve vereenvoudiging	36
1.7.	Nieuw beleid naar aanleiding van het dioxine-incident	37
1.8.	ICT-projecten	38
1.8.1.	Applicatie projecten	38
1.8.2.	Infrastructuur projecten	38
2.	Controleprogramma op basis van risico-evaluatie	40
3.	Communicatie	41
3.1.	Meldpunt	41
3.2.	Contacten met de pers en persberichten	43
3.3.	Conferenties	43
3.4.	Publicaties	43
3.5.	Beurzen en manifestaties	44
3.6.	www.favv.be	44
3.7.	Bederf je zomer niet	44
3.8.	Smiley	45
4.	Ombudsdienst	45
4.1.	Klachten over de werking van het FAVV	46
4.2.	Niet-FAVV klachten	47
4.3.	Vragen om informatie	47
4.4.	Andere	47

5.	Raadgevend Comité	47
5.1.	Algemene werkzaamheden	47
5.2.	Hernieuwing van het raadgevend comité	48
5.3.	Markant in 2006	49
6.	Wetenschappelijk Comité	49
6.1.	Schatting van de blootstelling van de consument aan dioxines	49
6.2.	Bewaring van gebak met banketbakkersroom	50
6.3.	Workshop: Toepassing van risico-evaluatie in de voedselketen	50
7.	Internationale zaken	51
7.1.	Internationale uitstraling	51
7.2.	Handel met Derde landen	51
7.3.	Inspecties door internationale organismen	52
8.	Autocontrolesystemen en sectorgidsen	53

3

Controleactiviteiten

1.	Uitvoering van het controleplan 2006	57
2.	Aantal erkende en toegelaten inrichtingen	58
3.	Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen	63
3.1.	Planten: fytosanitaire aspecten	63
3.1.1.	Kastanjejalwesp (<i>Dryocosmus kuriphilus</i>)	63
3.1.2.	Maïswortelboorder (<i>Diabrotica virgifera</i>)	63
3.1.3.	Dennennematode (<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>)	64
3.1.4.	Phytophthora ramorum	64
3.1.5.	Monilinia fructicola	64
3.1.6.	Ringrot (<i>Clavibacter michiganensis</i>) en bruinrot (<i>Ralstonia solanacearum</i>)	64
3.1.7.	Bacterievuur (<i>Erwinia amylovora</i>) in de bufferzones	65
3.1.8.	Pepinomozaïekvirus	65
3.1.9.	Potato Spindle Tuber Viroïde (PSTVd)	65
3.2.	Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten	65
3.3.	In de handel brengen en gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik	66
3.3.1.	Monsterneming	66
3.3.2.	Inspecties	67
4.	Diervoeders, diergezondheid en levensmiddelen	67
4.1.	Controles in inrichtingen	67
4.1.1.	Diervoeders	67
4.1.2.	Melkproducten	67
4.1.3.	Eieren	70
4.1.4.	Eiproducten	71
4.1.5.	Vis	72
4.1.6.	Sector van de verwerking	72
4.1.7.	Horeca, grootkeukens en kleinhandel	73
4.2.	Kwaliteit- en traceerbaarheidscontroles	74
4.2.1.	Diervoeders	74
4.2.2.	Groenten en fruit	76
4.2.3.	Rundsvlees (DNA-test)	76
4.3.	Controle op residuen en contaminanten	76
4.3.1.	Diervoeders	76
4.3.2.	Dieren	78
4.3.3.	In het slachthuis aangeboden slachtdieren	79
4.3.4.	Pluimvee, konijnen en wild	80

4.3.5. Vis en weekdieren	80
4.3.6. Melk en melkproducten	81
4.3.7. Eieren	81
4.3.8. Levensmiddelen	81
4.3.9. Materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen	89
4.4. Epidemiologische bewaking van dierziekten	90
4.4.1. BSE bij rundvee	90
4.4.2. OSE bij schapen en geiten	91
4.4.3. Brucellose bij rundvee	91
4.4.4. Tuberculose bij rundvee	91
4.4.5. Leucose bij rundvee	91
4.4.6. Vis in viskwekerijen	92
4.4.7. Ziekte van Aujeszky	92
4.4.8. Rabies	92
4.4.9. Bijzondere ziekten	92
4.5. Microbiologische controles: bacteriën en parasieten	92
4.5.1. Diervoeders	92
4.5.2. Levende dieren	93
4.5.3. Melk en melkproducten	94
4.5.4. Eiproducten	96
4.5.5. Karkassen en vlees van slachtdieren (tweehoefige landbouwhuisdieren)	96
4.5.6. Pathogene bacteriën	97
4.5.7. Sector van de verwerking	101
4.5.8. Horeca en gemeenschapskeukens	102
4.5.9. Distributiesector	103
4.5.10. Kinderdagverblijven en ziekenhuizen	106
4.5.11. Collectieve voedseltoxi-infecties	107
4.6. Controles van genetische gemodificeerde organismen	108
4.6.1. Diervoeders	108
4.6.2. Levensmiddelen	108
4.7. Controle op bestraling	111
4.8. Controle op radioactiviteit	111

5.	Dierlijke bijproducten	112
5.1.	Inspecties	112
6.	Controles voor andere overheden	114
6.1.	Antitabakcontroles	114
6.2.	Dierenwelzijn	114
6.3.	CITES	114
7.	Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen	115
7.1.	Intracommunautair handelsverkeer	115
7.1.1.	Levende dieren	115
7.2.	Invoer vanuit derde landen	116
7.2.1.	Levende dieren	116
7.2.2.	Dierlijke producten bestemd voor menselijke consumptie	116
7.2.3.	Levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong	118
7.2.4.	Dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie	119
7.2.5.	Diervoeders	120
7.2.6.	Planten en plantaardige producten	120
7.3.	RASFF	123
8.	Verslag van de commissarissen van de administratieve boetes	125

4

De Nationale Opsporingseenheid

Multidisciplinaire samenwerking	131
Eigen activiteiten van de NOE	131
2.1. Type overtredingen	131
2.2. Verdachte monsternemingen in slachthuizen	132
2.3. Verdachte monsternemingen op landbouwbedrijven	134
2.4. Wegcontroles	135
Specifieke acties	135
3.1. Koelhuizen	135
3.2. Dioxine-incident	135
3.3. Veemarkt te Ieper	135
3.4. Popey I en II	136
3.5. Opsporen van remstoffen in rauwe hoefemelk	136
3.6. Schapen in het kader van de offerfeesten	136
3.7. Vleesverwerkende bedrijven	137
3.8. Transport uit Nederland	137
3.9. Politiezone van Dendermonde	137

5

Crisispreventie en -bestrijding

Crisispreventie	141
Vogelgriep	142
2.1. Monitoring bij wilde vogels en bij pluimvee	143
2.1.1. Actieve monitoring bij wilde vogels	143
2.1.2. Verdachte sterfte bij wilde vogels – passieve monitoring	144
2.1.3. Serologische monitoring bij pluimvee	145
2.1.4. Passief toezicht bij pluimvee	145
Dioxine-incident	146
3.1. Enquête	146
3.2. Impact op de volksgezondheid	147
3.3. Gevolgen	147
Blauwtongziekte	148
4.1. Verspreiding	148
4.2. Vector	149
4.3. Maatregelen	150

6

Activiteiten van de laboratoria

Het netwerk van laboratoria	155
Het nieuwe beleid in 2006	156
De laboratoria van het FAVV	157
3.1. De federale laboratoria voor de Voedselveiligheid in Melle en Gembloux	160
3.2. Het Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Gent	161
3.3. Het Federaal laboratorium voor de Voedselveiligheid in LUIK	161
3.4. Het Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Tervuren	161
De externe laboratoria	162
De referentielaboratoria	162
Bijlage 1: Samenstelling van het Raadgevend Comité op 31/12/ 2006	167
Bijlage 2: Samenstelling van het Wetenschappelijk Comité op 31/12/ 2006	170
Bijlage 3: Adviezen van het Wetenschappelijk Comité in 2006	172
Bijlage 4: Lijst van de afkortingen	174
Bijlage 5: Index	176



2006

activiteitenverslag
het voedselagentschap als organisatie

- 1 Structuur van de organisatie
- 2 Het personeel van het Voedselagentschap
- 3 De financiën van het Voedselagentschap

1

1. Structuur van de organisatie

Het FAVV is opgebouwd rond vier grote pijlers. Elk van deze vormt een bestuur en staat onder leiding van een directeur-generaal. De vier besturen zijn Controlebeleid, Controle, Laboratoria en Algemene Diensten.

Los van deze indeling zijn een aantal diensten rechtstreeks onder de verantwoordelijkheid van de Gedelegeerd Bestuurder geplaatst. Zij vormen de stafdiensten.

De structuur van het FAVV wordt voorgesteld op de volgende bladzijde.

1.1. Controlebeleid

Waar de daadwerkelijke uitvoering van de controles door het bestuur Controle gebeurt, is het uitwerken en het integreren van controlemaatregelen en –programma's de verantwoordelijkheid van het bestuur Controlebeleid. Ook de uitwerking van traceer- en identificatiesystemen doorheen heel de voedselketen valt onder de bevoegdheid van dit bestuur, evenals het verzorgen van de relaties op internationaal vlak.

1.2. Controle

De controleprogramma's die door het Bestuur Controlebeleid opgemaakt zijn, worden vertaald in controleplannen en dienstinstructies door de centrale diensten van het Bestuur Controle. De controleopdrachten op het terrein worden uitgevoerd door 11 Provinciale Controle-Eenheden (PCE's).

1.3. Laboratoria

Het FAVV beschikt over 5 eigen labo's en doet regelmatig beroep op een 50-tal externe en onafhankelijke laboratoria. De kwaliteit van de resultaten is daarbij een eerste vereiste om door het FAVV erkend te kunnen worden. Het laboratorienetwerk wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door nationale referentielaboratoria die in welbepaalde vakgebieden gespecialiseerd zijn.

1.4. Algemene Diensten

Een organisatie kan maar functioneren wanneer er voldoende logistieke en administratieve ondersteuning aanwezig is. Vandaar een goed uitgebouwd bestuur Algemene Diensten. We vinden er de afdelingen Personeel & Organisatie, Budget, Logistiek, ICT (informatica) en de juridische dienst.

Interne audit, Kwaliteitszorg, Preventie en bescherming op het werk

Raadgevend Comité

Controlebeleid

Planten - Meststoffen
Bestrijdingsmiddelen

Dieren - Dierenvoeders
Diergeneeskunde - Diergeneesmiddelen

Voedingsmiddelen
Transformatie en Distributie

Internationale zaken

Databanken en Traceerbaarheid

Wetenschappelijk Comité
met secretariaat

Controle

Centrale diensten

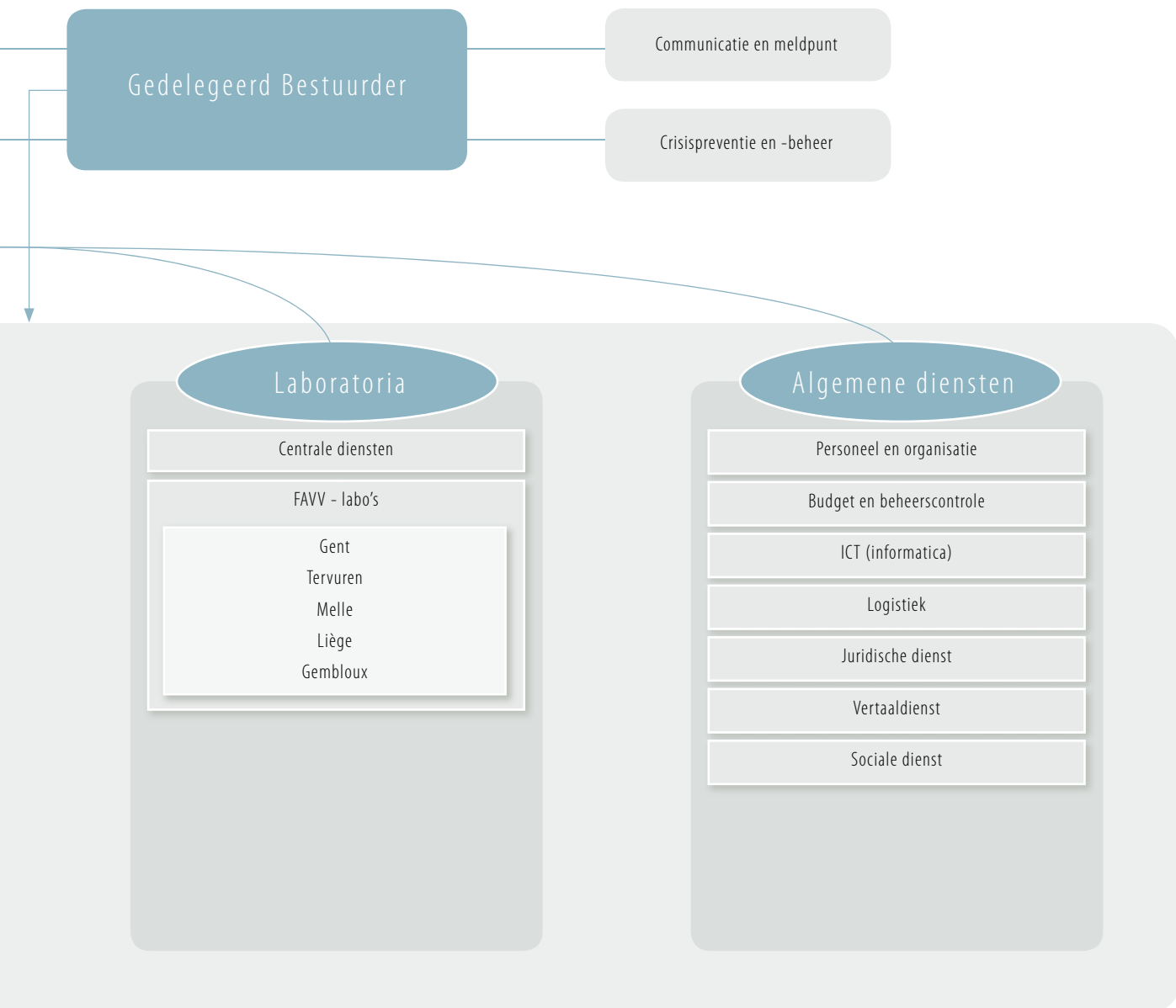
Primaire productie
Transformatie
Distributie
Erkenningen
In- en uitvoer / RASFF / CONSUM

Inspectiediensten

NICE

11 PCE's

Nationale Opsporingseenheid (NOE)



2

2. Het personeel van het Voedselagentschap

2.1. Personeelsplan en overzicht van de effectieven

Er werd in 2006 een nieuw personeelsplan uitgewerkt (het 3^{de} personeelsplan, in het vakjargon aangeduid als "PP3"). Hierin werd rekening gehouden met de specifieke noden van elk bestuur, met de nieuwe opdrachten die aan het Agentschap werden toevertrouwd (zoals de controle op het rookverbod in de horecasector) en met de evolutie die is weergegeven in het business plan van het Voedselagentschap. Al bij al is het aantal voltijds equivalenten in één jaar met zo'n twintig eenheden gedaald, vooral als gevolg van natuurlijke afvloeiingen.

Conform de vastgelegde doelstellingen is het aandeel van

het statutaire personeel gestegen in vergelijking met dat van het contractuele personeel. Het aantal statutaire personeelsleden steeg in 2006 van 675 naar 805 terwijl het aantal contractuele personeelsleden van 571 terugviel op 524.

Tabel 1.1: Personeelsbestand in voltijds equivalenten in 2006 per bestuur,

buitendiensten inbegrepen

	Statutair	Contractueel	Totaal
Gedelegeerd bestuurder	22	11	33
Controlebeleid	42	29	71
Algemene diensten	100	89	189
Laboratoria	79	77	156
Centrale diensten	7	5	12
Buitendiensten	72	72	144
Controle	472	250	722
Centrale diensten	40	37	77
NICE	11	7	18
NOE	12	5	17
Antwerpen	59	25	84
Brussel	12	12	24
Henegouwen	37	15	52
Limburg	35	15	50
Luik	54	26	80
Luxemburg	15	16	31
Namen	25	8	33
Oost-Vlaanderen	65	29	94
Vlaams-Brabant	25	20	45
Waals-Brabant	13	6	19
West-Vlaanderen	69	29	98
Algemeen totaal	715	456	1171

Tabel 1.2: Vergelijking tussen personeelsbezetting (VTE) in 2005 en in 2006

		2005	2006
Gedelegeerd Bestuurder		33	33
Controlebeleid		72	71
Controle	Centrale diensten	82	77
	Inspectiediensten	659	645
Laboratoria		156	156
Algemene diensten		189	189
Totaal		1191	1171

Naast het statutaire en het contractuele personeel, doet het Agentschap ook beroep zelfstandige dierenartsen met opdracht (die bekend staan als DMO). Die DMO werden op grond van de hun toegewezen opdrachten verdeeld over de verschillende buitendiensten (PCE's). In 2006 was hun aantal gelijk aan 833.

Met deze personeelsbezetting is het Agentschap in staat zijn opdrachten op de vereiste professionele manier uit te voeren.

2.2. Opleiding

In 2006 nam het personeel van het FAVV deel aan ongeveer 5.000 opleidingsdagen. Het ging vooral om opleidingen over de kennis van de tweede landstaal, informaticatoepassingen voor gebruikers (bureautica, databank van het FAVV, Business Objects), risicobeheersing, interne audit en interne communicatie. Voor de interne opleiding wordt een beroep gedaan op deskundigen uit de besturen Controle, Controlebeleid en Laboratoria.

2.2.1. Management

Aan alle verantwoordelijken van het "middle management" werd een 5-daagse opleiding verstrekt.

2.2.2. Inspectiediensten

De opleidingen voor de inspectiediensten hadden betrekking op drie gebieden :

- risico,
- risicobeheersing,
- technieken voor audit, inspectie en controle.

Er werd aan de controleurs een opleiding van 4 dagen gegeven over deze materies. Daarbij werd vooral de nadruk gelegd op de nieuwe controletechnieken (gebruik van checklists) en op de goede praktijken (opmaken van PV's, rapportering).

Het opleidingstraject met betrekking tot HACCP - autocontrole - technologieën – kwaliteitssystemen behelsde 4 dagen in 2006 en steunde op het « train the trainer »-principe. Om te beginnen hebben de senior auditors zelf hun competenties bijgeschaafd door middel van een technische en pedagogische opleiding die hen in staat moet stellen op hun beurt de in de praktijk werkzame personeelsleden op te leiden. De inspecteurs die de "cascade"-opleiding volgden en samen met de senior auditors audits uitvoerden konden zich, op vrijwillige basis, kandidaat stellen als auditor in verband met de implementering van de autocontrole (90 auditors).

2.2.3. Technische opleidingens

Er werden heel wat technische opleidingen opgezet en gevolgd in de drie sectoren (productie, transformatie, distributie), o.a. ook colloquia in België en in het buitenland :

- schadelijke organismen (fytosanitaire aspecten), 5 dagen, in partnership met de universiteiten,
- controle op rookverbod in de horeca naar aanleiding van de invoering van de nieuwe regelgeving,
- afval en bijproducten (partnership met gewesten),
- TSE-bemonstering,
- diervoeding,
- identificatie van paarden,
- vogelgriep,
- bluetongue,
- dierenwelzijn,
- microbiologie,
- residuen,
- verontreinigingen,
- veiligheid van verwerkingsprocessen,
- technologie,
- traceerbaarheid,
- voedselveiligheid,
- leefmilieu.

2.2.4. Laboratoria

De laboratoria organiseerden en volgden talrijke opleidingen over de kwaliteitssystemen en de gebieden waarop hun analyses betrekking hebben. Zij namen deel aan studiedagen in België en in buitenlandse instellingen.

2.3. Debohra (Database Oracle Human Resources Application)

Het FAVV beschikte totnogtoe niet over een volwaardige Human Resources databank. De nood aan een geïntegreerde informaticaoplossing deed zich sterk gevoelen. Conform aan de reglementering betreffende de overheidsopdrachten werd een privé-firma gevraagd om het reeds aangekochte Oracle HRMS softwarepakket te installeren en te implementeren.

De opdracht omvatte volgende onderdelen :

- de basisimplementatie van een standaardsoftware,
- overname van de bestaande gegevens,
- opleiding van de kerngebruikers,
- verzorgen van de documentatie,
- assistentie bij het opstarten en andere consultancy,
- het onderhoudscontract,
- de levering van de nodige hardware,
- de installatie van een operating system.

De organisatie van de werkzaamheden (de functionele analyse, de setup en het testen van het systeem) gebeurde via een aantal werkgroepen die elk een coherent deelgebied bestreken : signalitiek, werkstructuren en posities, verloven en anciënniteiten, conversie en payroll, self-service,...

Hoewel het systeem in de eerste plaats bestemd is voor de medewerkers van de dienst P&O ("back-office"), zal er één component duidelijk zichtbaar zijn voor elke werknemer van het FAVV, namelijk de module self-service. In de toekomst zal het immers mogelijk worden om, via PC, de eigen persoonlijke gegevens te raadplegen en te wijzigen, alle verloven en afwezigheden aan te vragen alsook een breed palet van andere aanvragen langs die weg in te dienen. Het is ook de bedoeling dat de ontwikkelcirkels en de opleidingen hun plaats krijgen in de module self-service.

De modules zullen niet tegelijkertijd worden ter beschikking gesteld : afhankelijk van het verloop van de testen zullen ze gefaseerd ter beschikking gesteld worden aan alle personeelsleden in de loop van 2007.

2.4. De Sociale Dienst

Het jaar 2006 is voor de Sociale Dienst bij het FAVV een jaar geweest waarbij op administratief vlak nogal wat wijzigingen zijn doorgevoerd.

Begin juni werden de leden en plaatsvervangende leden van het beheerscomité (her-) benoemd en werd een nieuwe voorzitter aangesteld.

Ter uitvoering van verschillende artikelen van het Koninklijk Besluit van 24 december 2002 tot oprichting en regeling van de sociale dienst van het Agentschap en vaststelling van de samenstelling van zijn beheerscomité en na meerdere voorafgaande vergaderingen en contacten, werd :

- het nieuwe vademecum goedgekeurd,
- de beroepsprocedure,
- een reglement van inwendige orde die de werkzaamheden van het beheerscomité regelt.

De hoofdtak van de Sociale Dienst is zichtbaar aanwezig zijn voor de personeelsleden. Een hoofdrol is hierbij weggelegd voor de Sociaal Assistenten die instaan voor de individuele opvang van elk personeelslid. In sommige gevallen kan hulp geboden worden onder de vorm van een financiële steun bij goede of minder goede momenten. In andere gevallen doet een goed gesprek over zijn of haar problemen al wonderen. De Sociaal Assistenten staan dan ook steeds voor elkeen klaar met een luisterend oor en zullen steeds in samenspraak met de hulpvrager op zoek gaan naar de meest gepaste oplossing.

De financiën van het Voedselagentschap

3.1. Van start met een nieuw financieringsstelsel

Het nieuwe financieringsstelsel van het Voedselagentschap is in werking getreden op 1 januari 2006. Het heeft tot doel een meer billijke verdeling van de lasten over de verschillende sectoren en over de individuele operatoren binnen de voedselketen.

In dit door de regering goedgekeurd systeem stijgt de totale inbreng van de sectoren in de werkingskosten van het FAVV niet en de geleverde prestaties worden zoveel mogelijk direct aan de betrokken ondernemingen gefactureerd.

Het nieuwe financieringssysteem bestaat uit twee pijlers : de heffingen en de retributies.

De heffingen zijn enerzijds bestemd voor de financiering van het controleprogramma waaraan alle operatoren onder de bevoegdheid van het FAVV onderworpen zijn. Een deel van de heffingen is anderzijds bestemd om de lasten uit het verleden inzake de BSE-bestrijding te dragen.

De retributies dekken dan weer zoveel mogelijk toewijsbare kosten of de kosten voor prestaties die op verzoek van de operatoren geleverd werden door FAVV-medewerkers.

3.1.1. Heffingen

Het koninklijk besluit van 11 november 2005 met betrekking tot de heffingen voorziet dat operatoren met activiteiten die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen, een heffing moeten betalen. In de loop van het jaar 2005 werden een aantal aanpassingen aan dit KB doorgevoerd met het oog op een socialere toepassing van deze algemene regel. De inkomsten uit deze heffingen dekken de kosten verbonden aan de steekproefsgewijze controles van het controleplan.

Het FAVV heeft 7 hoofdsectoren gedefinieerd om de operatoren in de voedselketen te catalogeren :

- sector toelevering aan de landbouw
- sector primaire productie
- sector transformatie
- sector groothandel
- sector detailhandel
- sector horeca
- sector transport

Voor iedere operator in iedere sector bestaat de heffing uit een vast gedeelte en een variabel gedeelte. Het vaste gedeelte bedraagt 100 euro (behalve voor de operatoren in de transportsector waar het vaste gedeelte 25 euro bedraagt). Het bedrag van het variabele gedeelte is afhankelijk van de omvang van het bedrijf.

Het bedrag van de heffing wordt bepaald aan de hand van een individuele aangifte per vestigingseenheid. Met dit doel werden eind 2005 ruim 250.000 aangifteformulieren verzonden in opdracht van het FAVV. Aan iedere operator werd gevraagd zijn gegevens aan te passen aan de realiteit en zijn hoofdactiviteit binnen de voedselketen aan te duiden, teneinde te kunnen beschikken over de nodige gegevens voor een correcte facturatie.

De operatoren konden opteren voor een elektronische aangifte (via internet) of een aangifte op papier.

Op basis van die verzamelde gegevens werden in de loop van 2006 de facturen met betrekking tot de heffingen in verschillende etappes verstuurd.

Omdat nogal wat operatoren de aangifte over het hoofd hadden gezien of verkeerd hadden geïnterpreteerd, werden op verschillende tijdstippen in 2006 herinneringsbrieven verstuurd om hen te wijzen op de verplichting en op de risico's bij niet naleving ervan.

Om hen zo goed mogelijk te informeren en hun vragen te beantwoorden werd een call-center opgezet. In laatste instantie konden de operatoren ook een beroep doen op dit call-center om hun aangifte via de telefoon in orde te brengen.

Het Voedselagentschap heeft in de loop van het jaar zoveel mogelijk onregelmatigheden rechtgezet via onder andere het bijwerken van de databanken en het versturen van bijkomende mailings.

Voor de uitwerking van het project rond de heffingen heeft het FAVV samengewerkt met een externe partner Egov/Smals.

Alle informatie in verband met de heffingen en de antwoorden op een ruim aantal specifieke vragen waren terug te vinden op de specifieke website van het FAVV waarop alle vernieuwingen verzameld werden (www.favv2006.be). Sedert januari 2007 staat deze informatie op de officiële site van het FAVV (www.favv.be).

3.1.2. Retributies

Het koninklijk besluit van 11 november 2005 betreffende de retributies trad eveneens in voege op 1 januari 2006. Dit besluit moet leiden tot een evenwichtige vergoeding door de operatoren van de verschillende sectoren van de door het FAVV geleverde diensten.

Onder de term retributies vallen ook prestaties van FAVV-medewerkers die reglementair verplicht zijn in bepaalde ondernemingen (bv voor keuringen of reglementair opgelegde controles).

Er werd uitgegaan van het principe dat de gehanteerde tarieven kostendekkend moeten zijn. Daarom werd een uurtarief bepaald voor prestaties die geleverd werden door controleurs (graduaten), inspecteurs of gelijkgestelden (universitair).

De invoering van deze nieuwe werkwijze vereiste grondige voorbereidingen op centraal en op PCE-niveau :

- de ontwikkeling van informaticatoepassingen voor de registratie van prestaties en het testen ervan op het terrein
- de ontwikkeling van een facturatie-toepassing die compatibel was met het bestaande boekhoudprogramma
- opleiding van de controleurs en inspecteurs om met deze nieuwe toepassing te werken
- aanpassing van het boekhoudplan van het FAVV
- de ontwikkeling en het opstarten van het nieuwe informaticaprogramma Adminlight (voor het registreren van prestaties)
- de ontwikkeling en het opstarten van het facturatieprogramma Finfood (voor de aanmaak van facturen).

3.2. Begroting

Het begrotingsjaar 2006 betekende duidelijk een keerpunt in de financiering van het Voedselagentschap..

3.2.1. Inkomsten

Aan inkomstzijde was er de bijdrage van de overheid via een dotatie en de bijdrage van de sectoren via heffingen en retributies. In principe is de bijdrage van deze beide pijlers in de financiering quasi even groot.

Er werden evenwel slechts 72,4% van het geraamde bedrag van de heffingen en 86,5% van het geraamde bedrag van de retributies bereikt. Ondanks grote inspanningen van de zijde van het FAVV om zoveel mogelijk operatoren in de voedselketen te identificeren via de verplichte registratie, via de oude databanken, via de Kruispuntbank van Ondernemingen en via de databank van de RSZ, werd het vooropgestelde aantal van 180.000 operatoren niet gehaald en stagneerde dit op +/- 145.000. Het agentschap zal in 2007 bijzondere inspanningen leveren om alsnog het beoogde aantal te identificeren en zo

meer heffingen te innen. Op het vlak van de retributies werd na een moeizame start in de eerste helft van 2006 nadien een inhaalbeweging gemaakt en kon tegen het einde van het jaar bijna op kruissnelheid gedraaid worden zodat de inkomsten een aanvaardbaar peil bereikten.

Daarnaast heeft het FAVV ook nog eigen inkomsten uit penale boeten, uit analyses die zijn eigen laboratoria verrichten voor derden en uit tussenkomsten van de EU in bepaalde programma's voor dieren – of plantenziektebestrijding.

3.2.2. Uitgaven

Langs uitgavenzijde stellen we vast dat de kosten met betrekking tot de BSE (analyses) een aanzienlijke uitgavenpost blijven in het budget van het FAVV (11 miljoen €)..

In uitvoering van de beslissing van de Ministerraad van 12 maart 2004 werd een tweede jaarlijkse aflossing verricht van 4.477.101 €, waarbij de door het BIRB gedurende de drie eerste jaren geprefinancierde kosten van de BSE-testen door het FAVV terugbetaald worden en dit over een periode van 15 jaar.

Aangezien de inkomsten in 2006 lager waren dan oorspronkelijk geraamd, heeft het Voedselagentschap zijn uitgaven in de loop van het jaar dermate beperkt dat het begrotingsresultaat – hoewel nog altijd negatief – toch binnen aanvaardbare normen kon gehouden worden. De minderuitgaven situeren zich vooral in de informatica-investeringen, een beperking van de personeelskosten door uitstel van aanwervingen en besparingen in de laboratoriumuitgaven.

Tabel 1.3. : Begroting van het voedselagentschap in 2006

Rubriek	Inkomsten	
	Begroting	Realisaties
Dotatie	68.110.735	68.111.000
Heffingen		
Controleplan	18.450.000	13.293.093
BSE	17.000.000	12.270.547
Totaal heffingen	35.450.000	25.653.640
Retributies		
Retributies (excl. BSE)	44.127.750	38.385.631
Retributies BSE	3.850.000	3.136.220
Totaal retributies	47.977.750	41.521.851
EU tussenkomsten	3.363.452	2.394.479
Andere	4.342.627	4.460.040
Totaal inkomsten	159.244.564	142.141.010
Totaal zonder BSE	138.394.564	126.734.243

Rubriek	Uitgaven	
	Begroting	Realisaties
Personeel		
Lonen en wedden	70.842.620	65.465.566
Andere personeelskosten	6.992.310	6.101.198
Weking		
Personeelsgebonden werkingskosten	8.825.376	9.017.523
ICT	5.796.921	4.300.570
Externe veeartsen	27.371.833	25.871.912
Externe labo's	15.282.800	12.673.270
Uitgaven BSE	12.519.039	10.963.482
Terugbetaling BIRB lasten uit het verleden BSE	4.385.580	4.477.101
Andere werkingskosten	7.541.173	5.955.296
Investerings		
Machines, meubilair, ICT	3.219.030	2.467.952
Totaal	162.776.682	147.293.870
Totaal zonder BSE	145.872.063	131.853.287



activiteitenverslag

horizontale activiteiten

- 1** Sterktes in 2006
- 2** Controleprogramma op basis van risicoevaluatie
- 3** Communicatie
- 4** Ombudsdienst
- 5** Raadgevend Comité
- 6** Wetenschappelijk Comité
- 7** Internationale zaken
- 8** Autocontrolesystemen en sectorgidsen

1

Sterktes in 2006

1.1. Food@work

In oktober 2003 werd in het Voedselagentschap food@work officieel opgestart. Food@work is het BPR-project (Business Process Reengineering) dat werd opgestart om de werking van het FAVV te verbeteren en te stroomlijnen. BPR kan men omschrijven als het fundamenteel herdenken en vernieuwen van de organisatieprocessen om prestatieverbeteringen te realiseren.

De laatste etappe van food@work, de implementatiefase, kreeg het startschot in oktober 2005, met als vooropgesteld einddoel juni 2007. Opgesplitst in 39 projecten worden in deze fase de nieuwe organisatieprocessen ingevoerd in de organisatie.

Een aantal in food@work geanalyseerde processen werden gebruikt als basis voor grote informatiseringsprojecten zoals:

- een ondersteunende applicatie voor het uitvoeren van controles en monsternames (FoodNet),
- het integreren en stroomlijnen van de planningsprocessen binnen het FAVV (Alfa),
- het nieuwe informatiesysteem voor de FAVV – laboratoria (LIMS).

Daarbuiten richtten een groot aantal projecten zich op procesverbeteringen aan de kant van de 'business'. Alle realisaties opsommen zou ons te ver leiden, maar volgende projecten springen in het oog.

1.1.1. Nieuwe samenstelling en geoptimaliseerde werking van het Raadgevend Comité

Uit de analyse van de werking van het Raadgevend Comité van het FAVV was ondermeer gebleken dat niet alle stakeholders hierin vertegenwoordigd waren. Naast een aantal organisationele verbeteringen werd het Comité in juni 2006 dan ook uitgebreid. Meer hierover kan u lezen in hoofdstuk 5.

1.1.2. Uitbouw van het Wetenschappelijk Comité en Secretariaat

Begin 2006 werd het consensusdocument betreffende de bevoegdheidsverdeling tussen het Wetenschappelijk Comité en de Hoge Gezondheidsraad van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu ondertekend. Een nieuwe versie van het huishoudelijk reglement werd door de Minister bekrachtigd en een deontologische code in verband met onverenigbaarheden werd door de leden van het Wetenschappelijk Comité goedgekeurd. De uitbouw van de competentie van het wetenschappelijk secretariaat inzake risico-evaluatie werd verder gerealiseerd door organisatie van een speciale opleiding, door aanschaf van het software programma @Risk, door opstellen van databases van externe experts en van aan voedselveiligheid gerelateerde websites, en door het benutten van de data van de voedselconsumptiepeiling van het WIV.

1.1.3. Een aangepaste werkwijze voor de evaluatie van de sectorgidsen

De verplichting tot het hebben van een autocontrolesysteem voor bepaalde onderdelen van de voedselketen geldt al een tijdje. Hiervoor worden door een groot aantal sectoren autocontrole gidsen opgesteld, die door het FAVV geëvalueerd moeten worden. Binnen dit project werd hiervoor een nieuw aangepast proces uitgewerkt en ingevoerd die de evaluatie-termijn zoveel mogelijk beperkt, en waarbij gestreefd wordt naar een goede leesbaarheid en bruikbaarheid naar de individuele operator toe. Meer informatie vindt u in hoofdstuk 8.

1.1.4. Samenwerking met externe laboratoria

Het FAVV werkt al sinds zijn ontstaan samen met externe laboratoria. In 2006 werd het nieuw KB over de erkenning van externe laboratoria van kracht, gevolgd door een praktische procedure.

1.1.5. Installatie van de ombudsdienst

Op initiatief van de heer Rudy Demotte, Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid werd de oprichting van een ombudsdienst eind februari 2005 opgenomen in het verbeteringsproject food@work. Hierin werd het proces van klachtenmanagement uitgewerkt, en definieerde het charter van de ombudsdienst de doelstellingen, kerntaken en bevoegdheden van de dienst. De ombudsdienst ging officieel van start eind 2005. Meer gegevens over de ombudsdienst vindt u in hoofdstuk 4.

1.1.6. Uitwerking van het concept van de FAVV – smiley

De FAVV – smiley is een logo dat zal worden toegekend aan de operator met een gecertificeerd autocontrolesysteem die rechtstreeks in contact komt met de consument. Meer hierover vindt u in hoofdstuk 1.2.

1.1.7. Uitbouwen van de crisispreventie en -beheer

Binnen dit project wordt verder gewerkt aan de voorbereiding 'in vrede' van toekomstige incidenten en crisissen. Meer hierover vindt u in hoofdstuk 5.

1.1.8. Interne reorganisatie

Samen met de implementatie van een aantal nieuwe processen werden eveneens enkele diensten op een andere manier gestructureerd. Dit resulteerde in een aangepast organigram voor de diensten Personeel & Organisatie en ICT.

1.1.9. Kwaliteitszorg en interne audit

De uitbouw van een systeem van kwaliteitszorg en het

opstarten van de interne audit van het FAVV zijn strategische doelstellingen die binnen food@work uitgewerkt worden. Meer hierover vindt u in hoofdstuk 1.3.

1.1.10. Glossarium

Het FAVV erfde vanuit haar vroegere entiteiten wetgeving waarin verschillende definities worden gegeven aan bepaalde begrippen. Vandaar het initiatief om een uniek FAVV – glossarium op te stellen zodat in de toekomst eenzelfde definitie van een begrip gebruikt wordt in alle documenten en wetgeving. Dit glossarium wordt in het eerste trimester van 2007 ook op de FAVV – website geplaatst.

1.2. Smiley

Tijdens de ministerraad in Oostende van 20 en 21 maart 2004 werd het idee van een duidelijk visueel teken als uithangbord voor voedselveilige verkoop- en distributiepunten gelanceerd. Elke Horeca-zaak en op termijn iedere inrichting die rechtstreeks voeding aan de consument verkoopt en die over een gecertificeerd autocontrolesysteem beschikt, krijgt de vrijwillige mogelijkheid uit te pakken met het visuele teken. Dit label kan dan uitgehangen worden samen met de noodzakelijke erkenning, toelating- of registratie die in de toekomst in de verkoop- en distributiepunten verplicht moet uitgehangen worden. Op die manier kan de inrichting tegemoet komen aan de wensen van de consument: hij of zij kan er zeker van zijn dat de uitbating die hij of zij bezoekt, een toelating heeft van het FAVV en een goedgekeurd autocontrolesysteem toepast. De zelfstandige kan dus op die manier zijn of haar vakmanschap en de inspanningen op het gebied van voedselveiligheid laten gelden.

Naast de overheid en het Voedselagentschap in het bijzonder spelen nog drie andere groepen een rol in het concept van de Smiley: de consumenten, de beroepssector en de OCl's.

In het kader van food@work, worden een aantal nieuwe en/of aangepaste processen geïmplementeerd bij het FAVV.

Eén van die processen is "beleidsvoorbereiding". Met deze impactanalyse wenst het Agentschap na te gaan welke de impact van de uiteindelijke invoering van het voorstel zal zijn, zowel intern bij het FAVV als de impact op de betrokken beroepssectoren. Als pilootproject voor het uittesten van dit nieuwe proces en de impactanalyse werd de Smiley gekozen. Deze test werd eind 2006 uitgevoerd en voegde zich bij de andere initiatieven die genomen werden ter voorbereiding van de Smiley.

Het FAVV toetste het concept van de Smiley aan de mening van de consument en richtte zich hiervoor tot het OIVO (Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties) en Test-Aankoop.

Eind 2005 namen ongeveer 2.000 consumenten deel aan een enquête in verband met de smiley. Tijdens de enquêtes werden onder andere de thema's algemene voedselveiligheid en autocontrole behandeld. Uit die 2.000 consumenten werden 30 personen geselecteerd die eind maart 2006 een intensieve informatie en duiding gekregen hebben over voedselveiligheid, autocontrole, audits... Na deze cursus mochten ze opnieuw dezelfde enquête invullen. Op deze manier kon nagegaan worden welk effect intensieve informatie had op de mening van de consument. Het belangrijkste besluit was dat de consument open staat voor het systeem van goedgekeurde autocontrolesystemen met een Smiley op voorwaarde dat dit gepaard gaat met een duidelijke communicatie. Zij hechten ook meer geloofwaardigheid aan audits die door het FAVV uitgevoerd zouden worden dan die van gecertificeerde organismen.

Voor de beroepssectoren beperkte het overleg zich tot de sectoren die aanspraak kunnen maken op het teken. Het FAVV pleegde overleg met Fedis (De Belgische federatie van de distributieondernemingen), Unizo (de Unie van Zelfstandige Ondernemers) en vertegenwoordigers van de Horeca-sector. Hierbij benadrukken wij het engagement van de verschillende representatieve Horecafederaties. Ook de OCI's (de onafhankelijke certificeringsinstellingen) staan positief tegenover het project en zegden hun volledige medewerking aan het concept toe.

1.3. Interne audit & Kwaliteit

De Dienst Interne audit & Kwaliteit bestaat uit 4 onderdelen: de interne audit, de kwaliteitscel, en de ombudsdienst en de interne dienst voor preventie en bescherming op het werk.

Als moderne overheidsinstelling schenkt het FAVV er bijzondere aandacht aan dat de Europese wettelijke verplichtingen worden nageleefd. Dit project werd gelanceerd in september 2006 en moet het FAVV toelaten over een volwaardig systeem van interne audit te beschikken vanaf 2007.

Op het vlak van kwaliteitszorg streeft het Voedselagentschap naar 'een intern systeem van kwaliteitszorg' en naar een 'externe certificatie van de kernprocessen' (zie businessplan voor het FAVV). Hierbij viel de keuze op de ISO 17.020 norm voor de inspectiediensten en op de ISO 9001 –2000 norm, waarvoor 4 pilootprojecten geselecteerd werden. Deze pilootprojecten zullen in 2007 extern geauditeerd worden op hun conformiteit met de vermelde norm.

De werking van de ombudsdienst in 2006 wordt besproken in hoofdstuk 4.

1.4. Kwaliteit in de publieke sector

In september 2006 nam het FAVV deel aan de 4de Europese conferentie voor kwaliteit in de publieke sector, dat georganiseerd werd door EU-voorzitter Finland. Het FAVV werd immers eind 2005 op de 2-jaarlijkse nationale conferentie voor kwaliteit in de publieke sector, georganiseerd door de FOD P&O, als beste federale overheidsorganisatie voor 'goede praktijken' weerhouden. Onderwerp: het kernproces van het FAVV.

Op deze conferentie stelden meer dan 70 publieke organisaties vanuit de volledige Europese Unie hun goede praktijken voor, gaande van IT-projecten naar kwaliteitszorg en diversiteit. Daarnaast gaven een aantal sprekers (o.m. de secretaris-generaal van de OESO) hun visie op kwaliteit binnen overheden, en werden een aantal interessante thema's uitgediept in discussiegroepen.

Voor het FAVV gaf een directeur-generaal voor de geïnteresseerden een presentatie over het kernproces van het FAVV. De presentatie van het Voedselagentschap werd tijdens de slotsessie door de 'wetenschappelijk rapporteurs' van de conferentie expliciet vermeld als een goed voorbeeld van een geïntegreerde benadering.

Op basis van een verslag van de conferentie besprak het directiecomité van het FAVV een aantal mogelijke lessen van andere goede praktijken. Alle informatie over de behandelde 'goede praktijken' van de conferentie : www.4qconference.org.

1.5. Databank en traceerbaarheid

In de loop van 2006 heeft de Dienst databanken en traceerbaarheid van de directie generaal controlebeleid er toe bijgedragen dat BOOD, de databank van het FAVV voor het uniek beheer van de operatoren, verrijkt werd met aanvullende gegevens en dat een nieuwe activiteitenlijst werd opgemaakt die beter voldoet aan de wijzigende behoeften van het FAVV. Daarenboven werd de verbinding met de Kruispuntbank voor Ondernemingen operationeel gemaakt.

Veel aandacht werd besteed aan het beter raadpleegbaar maken van de gegevensbanken van het FAVV voor de eigen medewerkers door het uitbreiden van de bestaande informaticatoepassing en het organiseren van opleidingen en demo's.

Het pas opgestarte Beltrace, de informaticatoepassing waarin de activiteiten van alle slachthuizen worden geregistreerd, ondervond in de loop van 2006 een aantal technische moeilijkheden waarvoor enkele versoepelingen in het gebruik werden toegestaan. Hoewel de werking op het terrein voldoende was, werd toch beslist het "pakket" volledig te herzien om het beter af te stemmen op de nieuwe behoeften van Sanitel.

Na een voorbereidingsperiode van meer dan een jaar waarbij zowel technische, administratieve als financiële problemen moesten opgelost worden, werd in juli 2006 door de ministerraad de re-engineering van Sanitel goedgekeurd.

Enkele maanden later werd de uitwerking ervan aangevat om eind 2007 operationeel te worden. Uiteindelijk werd geopteerd voor een publiek- private samenwerking waarbij het FAVV, DGZ, ARSIA en de Gewesten worden betrokken en elk van hen een eigen financiële en operationele verantwoordelijkheid heeft.

De Europese databank TRACES, waarin gegevens opgeslagen worden aangaande verplaatsingen van dieren en dierlijke producten, kende belangrijke aanpassingen zodat ook de ondernemingen zelf gegevens kunnen registreren. Hierdoor vermindert het administratieve werk bij het opmaken van de gezondheidscertificaten en verhoogt de betrouwbaarheid van de informatie.

1.6. Administratieve vereenvoudiging

Het FAVV heeft in 2006 een aanzienlijke inspanning geleverd inzake administratieve vereenvoudiging. Ten eerste door het in voege treden van het KB van 16 januari 2006 waardoor een aantal procedures betreffende het aanvragen en afleveren van een erkenning, toelating en voorafgaande registratie bij het FAVV geïntegreerd worden. Om de administratieve vereenvoudiging die deze wetgeving met zich meebrengt te meten, werd door het FAVV in samenwerking met de Dienst Administratieve Vereenvoudiging een berekening uitgevoerd voor de bijna 10.000 kleinhandels in algemene voeding. Voor deze groep bedraagt de verlaging van de administratieve kosten, berekend volgens het Kafka meetmodel, 790.000 euro per jaar.

Verder kan door deze nieuwe wetgeving de registratie van een operator gebeuren via de unieke identificatiecodes van de Kruispuntbank voor ondernemingen of het Rijksregister-nummer voor de natuurlijke personen. Hierdoor kan informatie onderling uitgewisseld worden waardoor een aantal gegevens niet opnieuw moeten opgevraagd worden.

Tot slot stelt het FAVV gegevens uit Sanitel ter beschikking van de FOD Economie en de gewesten die ze gebruiken voor het opmaken van statistieken of voor controles bij het

toekennen van premies of de naleving van de milieureglementering. Hierdoor moeten de veehouders deze gegevens niet nog eens doorgeven aan deze diensten.

1.7. Nieuw beleid naar aanleiding van het dioxine-incident

Het dioxine-incident dat begin 2006 plaatsvond, wordt in deel 5 beschreven (crisispreventie en -beheer). Het incident was te wijten aan zoutzuur dat gebruikt wordt bij de verwerking van dierlijke bijproducten, die onder meer bestemd zijn voor de fabricage van diervoeder.

Dit incident vestigde de aandacht op de risico's van chemische producten die als technologische hulpstoffen worden gebruikt door de agroalimentaire industrie of door de veevoederfabrikanten. Zelfs als het percentage van de gebruikte chemische producten zeer laag is in de agro-industrie in vergelijking met de non-food toepassingen, kan een incident soms een enorme omvang aannemen.

Naar aanleiding van het incident met zoutzuur, kwamen de organisaties FEVIA, BEMEFA en FEDICHEM in een colloquium bijeen en hebben samen onder de bescherming van het FAVV een gedragscode ondertekend. In deze gedragscode worden de verschillende actoren op hun verantwoordelijkheid gewezen :

- de leverancier van chemische producten moet de gevaren van het product en van het fabricageproces beter kennen; hij moet zich vergewissen van de bestemming van zijn producten;
- de operator die in de voedselketen actief is, moet een risico-evaluatie uitvoeren, rekeninghoudende met het gebruik van het product.

Zowel voor de ene als voor de andere is communicatie noodzakelijk, wat zal resulteren in de uitwerking van een specifieke. Op 6 december 2006 werd de gedragscode in een persbericht van het Agentschap verduidelijkt en als bijlage van dit persbericht kan de integrale versie op de internetsite worden geraadpleegd.

1.8. ICT-projecten

1.8.1. Applicatie projecten

Strategisch zijn de volgende objectieven geïdentificeerd in het FAVV:

- Een uniform controleregistratie systeem voor alle controles en audits op het terrein.
- Een gecentraliseerde operatoren databank die gesynchroniseerd en up-to-date wordt gehouden met de Kruispuntenbank der Ondernemingen (KBO) voor de rechtspersonen en met het Rijksregister der natuurlijke personen.
- De laboactiviteiten voor de vijf interne en de externe labo's centraliseren op één nieuw platform
- Opvangen en opvolgen van de nieuwe financieringsregels
- de invoering van een nieuw gecentraliseerd HR systeem met "Self Service" voor de medewerker zelf
- De programmatie en de planning van de uit te voeren analyses en inspecties m.a.w. de vertaling van het controleprogramma en het controleplan (realisaties op het terrein)
- Vernieuwing van de traceerbaarheidssystemen.

In 2006 werden de eerste componenten in gebruik genomen en werden de andere componenten voorbereid.

Hierbij lag de klemtoon op het uitfasen van enkele geërfde systemen om tot, geconsolideerde databanken, een uniforme werking en rapportering te komen binnen het FAVV.

Voor de verwezenlijking van die doelstellingen werd voor een eerder klassieke strategie gekozen.

- eerst het marktaanbod consulteren op bruikbare oplossingen
- sleutel op de deur ontwikkeling (full outsourcing)
- eigen ontwikkeling

Voor de realisatie van deze doelstellingen zijn volgende projecten in gebruik genomen of opgestart:

- de vernieuwing van het traceerbaarheidssysteem Sanitel (full outsourcing).
- aankoop van het nieuwe Laboratory Information Management System (LIMS) en aanvang van de configuratie ervan. De afwerking en de volledige roll-out in de vijf interne labo's en de externe labo's is voorzien in 2007 (customized product).
- op punt stellen van de eerste versie van HR systeem De-bohra en piloottoepassing (customized product gebaseerd op Oracle HR).
- een eerste versie van Beltrace (opvolging van het slachtgebeuren), een module van Sanitel. De nieuwe Beltrace zal ook uitbesteed worden in 2007 (eigen ontwikkeling).
- In gebruik name van AdminLight in maart 2006 voor de facturatie van op het terrein uitgevoerde controles (eigen ontwikkeling).
- opstart van het geïntegreerde controlesysteem Foodnet vanaf maart 2006. Foodnet ondersteunt alle inspecteurs en controleurs op het terrein om de voorbereiding, de uitvoering en de rapportering van de controles uniform te laten verlopen (eigen ontwikkeling).

1.8.2. Infrastructuur projecten

De strategie van de infrastructuur projecten steunde op vier doelstellingen:

- de beschikbaarheid van de systemen verhogen, zowel voor de externe als de interne gebruikers
- de veiligheid van de data en het mailverkeer beter waarborgen
- de hardware systemen tijdig vervangen en uitbreiden en installeren
- ondersteuning bieden aan de interne en externe gebruikers

Om de doelstellingen te bereiken worden volgende taken tot een goed einde gebracht:

Client PC's (portables en desktops)	Installatie en configuratie van 100 nieuwe desktops	Helpdesk	Op een totaal van 6.152 oproepen werden 5.958 gearhiveerd als opgelost (96,8 %). Van de niet opgeloste oproepen heeft het overgrote deel betrekking op Sanitel en de verwante applicaties (o.a. VRS-systeem dat pas eind dit jaar terug volledig operationeel is)
	Installatie en configuratie van 200 portables		
	Herconfiguratie en hardware-aanpassing op 200 portables		
Servers	Studie en in productiestellen van Anti-spam product MailMarshall	Diverse	Uitbouw van een tijdelijke GIC in Zeebrugge
	Install van NearStore backup oplossing		
	Centraliseren van backup van end-user data		
	Install redundant SQL-server voor antivirus en antispam		
	Studie en uitvoeren rename van de Active Directory		
Netwerk	Vervanging van de verouderde switches en volledige standardisatie op Cisco		
	In productie stellen van centrale router in cluster		
	Ontdubbeling van de firewall		
	Uitbouw van de verschillende monitoring systemen		
	Uitbreiding kablring Labo Gembloux		
	Uitbouw van de verschillende monitoring systemen		
	Omschakeling naar FEDMAN II		
	Een beveiligde verbindingen opzetten met Waals Gewest en Federale Politie		
DBA – Oracle	Migratie van alle databases naar Oracle 10g, daar waar mogelijk		
	Patching van alle database servers		
	Installatie van de databases voor de nieuwe applicaties (test en productie)		

2

Controleprogramma op basis van risico-evaluatie

De operatoren hebben als voornaamste verantwoordelijkheid te waken, in elk stadium van de voedselketen, over de kwaliteit en de veiligheid van de producten die in de handel worden gebracht. Zij zijn het best in staat om doeltreffende autocontrolesystemen te ontwikkelen en ervoor te zorgen dat de levensmiddelen die zij leveren veilig zijn. De ontwikkeling en het gebruik van de gidsen voor de goede praktijken vormen zeker een essentieel element voor deze veiligheid.

Als controlerende overheid zorgt het Agentschap er voortdurend voor dat de processen en de producten ervan voldoen aan de minimum reglementaire voorschriften. De inspectie van de installatie, het toezicht op de hygiënemaatregelen, op de vermelding op de etiketten, op de effectieve uitvoering van de autocontrolesystemen en de traceerbaarheid, evenals de monsternemingen op producten voor analyse zijn enkele aspecten om zich van de veiligheid en de kwaliteit van de producten van de voedselketen te vergewissen. De keuzes inzake de controlemiddelen die het Agentschap aanwendt, zijn vastgelegd in haar controleprogramma.

De methodologie voor het programmeren van de inspecties en de analyses berust eerst en vooral op objectieve criteria gelinkt aan de risico's en houdt eveneens rekening met de inspanningen van de operatoren. De door het Agentschap ontwikkelde aanpak werd voor advies voorgelegd aan het Wetenschappelijk Comité en werd in een wetenschappelijke uitgave gepubliceerd op haar site.

Wanneer het aantal analyses niet bij reglementering is vastgesteld, worden deze met name bepaald op basis van

schadelijke effecten van contaminanten en ziekten (toxiciteit, economische impact...), evenals op de blootstelling van de consumenten hieraan. De monsternemingen van de producten worden meestal vastgelegd op basis van de resultaten van vroegere controles, van consumptiegegevens (huishoudboekjes), evenals op basis van aanbevelingen van verschillende wetenschappelijke comités (FAVV, EFSA). De meerjarige aanpak van de programmatie maakt het mogelijk een zo groot mogelijk gamma aan producten en contaminanten te bestrijken, rekeninghoudende met de analysecapaciteit en de budgettaire mogelijkheden.

Het inspectieritme, waaraan de operatoren zijn onderworpen, hangt af :

- van het gevoeligheidsniveau toegekend aan zijn sector (de voedselveiligheid kan meer of minder gevoelig zijn aan de uitgevoerde activiteiten en aan de aard van de behandelde producten),
- van de validatie van de autocontrolesystemen die in de sector geïmplementeerd zijn,
- van de resultaten van de inspecties die in de voorgaande jaren werden uitgevoerd,
- van de opgelopen sancties.

Het inspectiedomein (gecontroleerde reglementaire aspecten) hangt vooral af van de reglementaire vereisten en van de algemene impact op de veiligheid. Zo zijn bijvoorbeeld de controles op de hygiëne relatief gezien veel talrijker dan de controles op de etikettering.

3 Communicatie

Communicatie is een onmiskenbaar deel van de opdrachten van het Agentschap. Dit was reeds zo vanaf het begin, maar het Agentschap maakt nog meer dan voorheen een punt van een open communicatiebeleid. Naast eerlijke en correcte informatie over de activiteiten van het Agentschap, dier- en plantenziekten, procedures, terugroepingen, risico's, analysesresultaten en raadgevingen aan de consument, wordt ook gewezen op wat goed en minder goed gaat inzake voedselveiligheid.

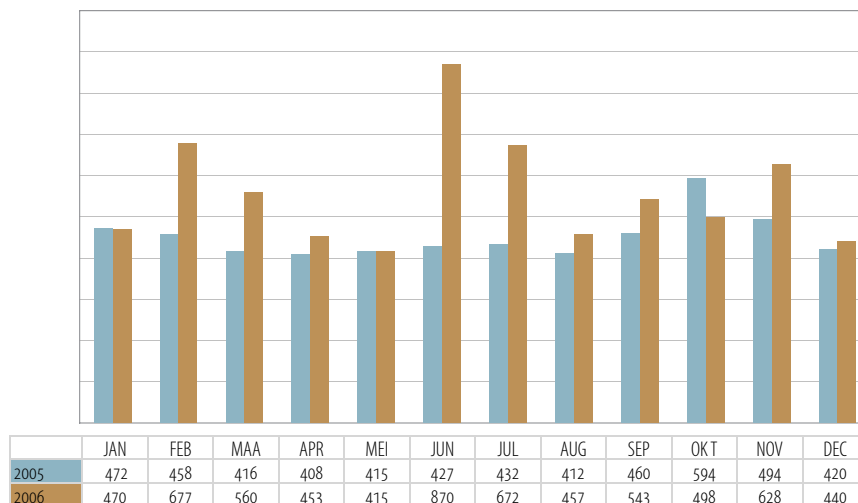
Voor zijn externe communicatie maakt het agentschap gebruik van verschillende kanalen: het meldpunt voor de consument, contacten met de pers (woordvoerders) en persberichten, publicaties (een nieuwsbrief, thematische brochures en posters), aanwezigheid op beurzen en manifestaties en de website www.favv.be. In functie van de noden en het doelpubliek werden ook de audiovisuele media (radio en televisie) gebruikt. Interne communicatiekanalen zijn onder andere het personeelsblad foodnotes en het intranet. Daarnaast kwam er in 2006 opnieuw een zomercampagne "bederf je zomer niet" en kende het project rond de invoering van de Smiley een vervolg.

3.1. Meldpunt

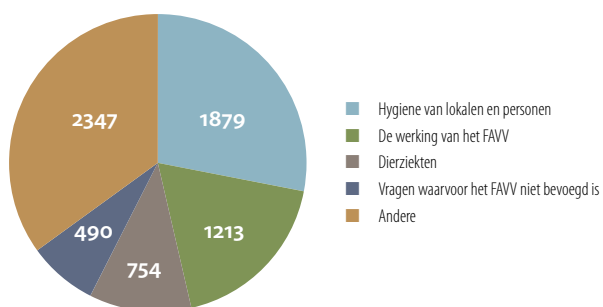
Sinds 2002 beschikt het agentschap over een meldpunt waar de consument terecht kan met vragen en klachten over de veiligheid van zijn voeding of wat daarmee te maken heeft. Vragen worden hetzij direct beantwoord door het meldpunt (dat hiervoor een databank van FAQ ter beschikking heeft), hetzij doorgestuurd naar de bevoegde dienst. Klachten worden doorgestuurd naar de provinciale controle-eenheid waar de aanleiding tot de klacht zich voordoet (niet noodzakelijk de provincie waar de klager woont). Van zowel de vragen als de klachten volgt het meldpunt de status op. Het meldpunt is niet bedoeld voor klachten van operatoren over de werking van het voedselagentschap: die kunnen daarmee terecht bij de Ombudsdienst.

Het meldpunt noteerde in 2006, 6683 vragen, dit is 23 % meer dan in 2005.

Figuur 2.1.: Aantal vragen aan het meldpunt gesteld in 2005 en 2006



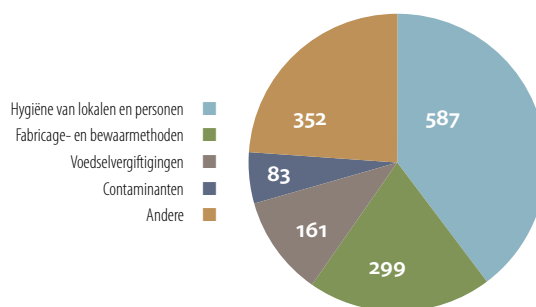
De vragen zijn onderverdeeld in 27 categorieën naargelang het onderwerp. De top-4 van de meest bevroagde onderwerpen worden in volgende figuur weergegeven



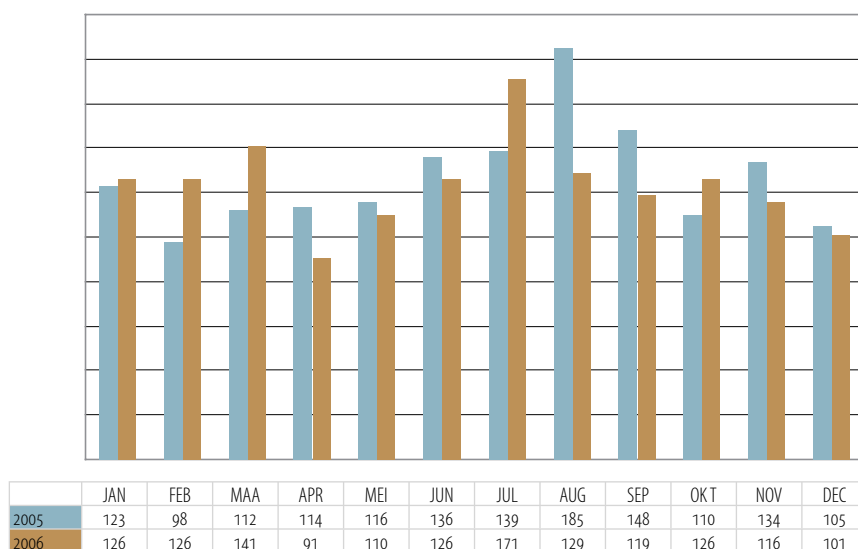
Anders dan in 2005 werden in 2006 veel vragen gesteld over dierziekten. De dreigende vogelgriep in het voorjaar en de opstoot van Bluetongue in de zomer liggen hiervan aan de basis.

In 2006 werden 1482 klachten genoteerd, dit is een fractie minder dan in 2005 (- 1 %).

De klachten worden in de zelfde 27 categorieën onderverdeeld als de vragen. De "top 4 klachten" is dezelfde als in 2005, opnieuw met als uitschieter "Hygiëne van lokalen en personen" wat begrijpelijk is gezien dit een categorie is waarmee de consument rechtstreeks geconfronteerd wordt tijdens het winkelen of buitenshuis eten. Hiernavolgende figuur geeft een overzicht.



Figuur 2.2 : aantal klachten bij het meldpunt in 2005 en 2006



3.2. Contacten met de pers en persberichten

In 2006 heeft het voedselagentschap 91 persmededelingen verspreid. Het voorjaar werd beheerst door de dioxinebesmetting die in varkensvet werd vastgesteld en de dreiging van de vogelgriep, het najaar dan weer door de epidemie van "blauwtong".

Ook in 2006 vonden in het kader van de meldingsplicht persberichten van bedrijven over productterugroepingen hun weg naar de website van het voedselagentschap: in totaal 31. Het versturen van het bericht zelf naar de pers wordt door de bedrijfswereld zelf ten laste genomen. Een overzicht van deze en eigen persberichten van het voedselagentschap is te vinden op de onthaalpagina van de website van het FAVV.

In functie van de epidemiologische actualiteit (influenza en blauwtong) werden ook persconferenties georganiseerd.

3.3. Conferenties

Op vraag van verschillende organisaties van sectorale, professionele en zelfs filantropische inslag, en ook van onderwijsinstellingen geeft het Agentschap regelmatig conferenties in verband met haar opdracht. Een honderdtal organisaties hebben in 2006 van deze mogelijkheid tot eerstelijns-informatie over verschillende onderwerpen gebruik gemaakt.

3.4. Publicaties

Van de nieuwsbrief voor de consumenten verschenen in 2006 5 nummers. Het aantal abonnementen steeg van 2.604 naar 3.120 abonnementen met de post en van 5.783 naar 6.615 abonnementen op de elektronische versie. Het totale aantal abonnees komt daarmee op 9735 zodat de kaap van 10.000 in 2007 zeker overschreden zal worden.

Het voedselagentschap realiseert zelf de grafische vormgeving en opmaak van al zijn publicaties, ook van dit jaarverslag.

Behalve herdrukken van verschillende bestaande brochures en folders verscheen in 2006 ook een aantal nieuwe thematische publicaties.

- "Trends and sources: report on zoonotic agents in Belgium in 2004" is de versie 2004 van de gezamenlijke Engelstalige publicatie van het FAVV, het CODA en het WIV die de weergave is van het jaarlijks rapport dat overgemaakt wordt aan de Europese Commissie.
- de stripverhaaltjes "de avonturen van Ohlala", het blauwe mannetje dat in verschillende tijdschriften tijdens de zomer de aandacht vestigde op het veilig bewaren en bereiden van voedsel, verschenen in 2006 ook als affiches in A2-formaat, die het vooral bij scholen erg goed doen.
- "Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik: vademecum voor de landbouwer" werd geschreven als stagewerk door een inspecteur uit de PCE Namen en werd voorgesteld op de Foire de Libramont. Onder andere de classificatie, de opslag en het correct gebruik van gewasbeschermingsmiddelen komen erin aan bod, evenals de verplichte keuring van spuittoestellen, en wat er met resten en verpakkingen moet gebeuren.
- Ter gelegenheid van het Islamitisch offerfeest werd een foldertje verspreid via de moskeeën en islamitische culturele centra waarin de reglementering over ritueel slachten in herinnering gebracht werd. Behalve in het Nederlands en in het Frans verscheen dit foldertje ook in het Arabisch en het Turks.
- "Goede vachtcondities dragen bij tot veilig vlees" gaat in op het belang van schone dieren bij het ter slachting aanbieden. Een bijhorende fiche geeft voorbeelden van de drie categorieën van dieren, van schoon en droog over vuil tot zeer vuil.

Daarnaast werkte het voedselagentschap ook mee aan de realisatie en de verspreiding van verschillende foldertjes en advertenties voor het Interministerieel Commissariaat Influenza.

In 2006 konden alle publicaties besteld worden op de website via een web-applicatie, opgestart in 2005 als proefproject in het kader van de campagne naar de landbouw toe. Sinds de opstart maakten 8237 aanvragers van deze mogelijkheid gebruik.

3.5. Beurzen en manifestaties

Deelname aan beurzen en manifestaties past in het proactieve communicatiebeleid dat het Voedselagentschap nastreeft. De meest opgemerkte aanwezigheid van het FAVV was deze op de Foire de Libramont, de traditionele midzomer-landbouwbeurs in openlucht, die in 2006 specifiek in het teken stond van de controles in de landbouwsector. Behalve met de gebruikelijke infostand nam de gedelegeerd bestuurder deel aan een debat met de landbouwwereld over de rol van het FAVV en de normen.

Nog in de landbouwsfeer nam het FAVV ook deel aan twee belangrijke regionale manifestaties: Agro-Expo te Roeselare in januari en de Foire agricole de Battice-Herve in september. Meer specifiek sectorgericht werd deelgenomen aan de Nationale Pluimveedagen te Geel, de vakbeurs voor de aardappelfilière Interpom te Kortrijk en de vakbeurs voor industriële (voedsel-) productie en verpakking PPT Food te Gent

De verantwoordelijkheid van de consument zelf op het vlak van voedselveiligheid was dan weer het thema op de consumentenbeurzen. Om hierbij onder meer het belang van een correcte bewaartemperatuur te onderstrepen werden zowel op het Voedingssalon (oktober) als Kokerello (december) gratis zelfklevende koelkastthermometertjes uitgedeeld.

Verder heeft het FAVV gedurende het hele jaar deelgenomen aan verschillende kleinere lokale initiatieven, waaronder "La ferme en ville" in alle Waalse provincies, de visserijfeesten te Oostende, de jaarmarkt en het imkerscongres te Leuven.

Tenslotte was het FAVV ook aanwezig op Talent@Public, de jobbeurs voor de overheid.

3.6. www.favv.be

De website van het FAVV kreeg in 2006 een grondige facelift, niet zozeer qua uiterlijk dan wel op technologisch vlak. Hiertoe werd een zoekfunctie geïnstalleerd hetgeen het gebruiksgemak zeker ten goede kwam. Sedert juni 2006 zijn ook statistieken over bezoekersaantallen beschikbaar. Ze wijzen op een sterke verhoging van het aantal bezoeken in augustus en september, omwille van de crisis van de blauwtongziekte.

Tabel 2.1 : Aantal bezoeken van de website van het FAVV in 2006

	aantal bezoekers	aantal bezoeken
Juni	19.096	36.273
Juli	15.686	29.938
Augustus	42.406	99.443
September	54.725	121.276
Oktober	30.783	65.558
November	27.067	53.751
December	22.793	43.748
Totaal	212.556	449.987

Alle nieuwigheden inzake reglementering die in 2006 van kracht gingen werden overzichtelijk gegroepeerd op een aparte website (www.favv2006.be), die eind 2006 in de centrale website (www.favv.be) werd geïntegreerd.

3.7. Bederf je zomer niet

Het voedselagentschap gaf in 2006 een vervolg aan de "Bederf je zomer niet!"-campagne van de vorige jaren.

In 2004 verscheen het blauwe mannetje Ohlala voor het eerst in vier verschillende TV-spots waarin hij wees op een aantal gevaren gebonden aan de zomerse temperaturen en tips gaf over het veilig bewaren en bereiden van voedsel. Het jaar nadien kwam het Ohlala-figuurtje aan bod in een stripverhaaltje in twee advertenties in populaire magazines voor het brede publiek.

4 Ombudsdienst

Omdat beide campagnes gesmaakt werden besloot het voedselagentschap om deze in 2006 te bundelen. In de periode van 26 juni tot 9 juli werden de spots opnieuw uitgezonden op de VRT (één), VTM, Vitaya, RTBF (la Une) en RTL-TVi. Daarnaast werden er twee nieuwe strips gemaakt, ditmaal van een barbecuescène en van een strandscène met koelbox. Deze strips verschenen in dezelfde periode in diverse weekbladen. De 4 strips zijn nu ook beschikbaar in affichevorm.

Daarnaast heeft het Voedselagentschap ingespeeld op de "Dag van de klant" op zaterdag 23 september. Het FAVV kwam ruim aan bod in het "Dag van de klant-magazine", uitgegeven door de Vereniging van Zelfstandige Voedingsdetailhandel, aangesloten bij Dag-organisator Unizo. Met deze actie bereikte het Voedselagentschap zowel de consument als de bedrijfswereld.

3.8. Smiley

In het kader van het Smiley-project werd in 2006 een residentieel seminarie georganiseerd in La Roche, met de steun van de Koning-Boudewijnstichting. Deze bijeenkomst was erg belangrijk omdat hier bij een consumentenpanel werd gepeild naar hun perceptie van het Smiley-concept. De conclusies waren gemengd maar versterkten toch ons vertrouwen in dit project. Ze werden aangewend in het overleg met de potentiële gegadigde sectoren. In het kader van het food@work-project beleidsvoorbereiding werd omtrent de smiley een interne en externe impactanalyse uitgevoerd. Hieruit werd besloten dat de Horecasector het meest aangewezen was om het project te lanceren. De concrete opstart van het project zal in 2007 effectief uitgetekend worden.

De ombudsdienst van het Voedselagentschap vindt zijn oorsprong in een initiatief van de heer Rudy Demotte, Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid.

Begin 2005 kreeg het Agentschap nogal wat kritiek te verwerken betreffende het te repressief karakter van de controles en het ontbreken van informatie door inspecteurs ten behoeve van de operatoren. Op een bijeenkomst te Jurbi-se op 23 februari 2005, georganiseerd door de Fédération wallonne de l'Agriculture, kondigde Minister Demotte aan, dat er een permanent platform zou opgericht worden voor overleg met de sector primaire productie van het FAVV. Het idee van een 'ombudsdienst voor de operatoren', naast het reeds bestaande 'meldpunt voor de consument', was geboren.

De Ombudsdienst van het Voedselagentschap ging officieel van start op 6 december 2005, onder meer door de lancering van het groene nummer 0800/13 455. Het jaar 2006 was bijgevolg het eerste volledige werkjaar van de ombudsdienst. Alle klachten met betrekking tot de werking van het FAVV worden gekanaliseerd naar een specifieke dienst wat een passende behandeling van de klachten waarborgt. De Ombudsdienst werkt vanuit een kwaliteitsoriëntatie, waarbij klachten als verbeteropportunities beschouwd worden. Vandaar dat de definitie van een klacht zo ruim mogelijk werd genomen.

Op basis van de ervaring opgedaan in het eerste werkjaar werd het 'Charter van de Ombudsdienst' opgesteld. Dit charter beschrijft de doelstelling, de kerntaken en de bevoegdheden van de Ombudsdienst. Het moet bovendien een element van vertrouwen zijn ten aanzien van alle betrokken partijen.

Van 1 december 2005 tot en met 31 december 2006 werden in totaal 379 schriftelijke vragen en klachten geregistreerd.

In het registratiesysteem van de ombudsdienst zijn naargelang de aard van de binnenkomende gegevens, vier categorieën voorzien:

- klachten over de werking van het FAVV
- klachten die buiten de bevoegdheid van het FAVV vallen
- vragen om informatie over FAVV-gerelateerde materie
- andere

Tabel 2.2: Verdeling van ingediende klachten en vragen per categorie

Aard van het dossier	Aantal	Percentage
FAVV-klacht	229	60,4%
Niet-FAVV-klacht	9	2,4%
Vraag om informatie	106	28,0%
Andere	35	9,2%
Totaal	379	

4.1. Klachten over de werking van het FAVV

In 2006 zijn er bij de ombudsdienst 229 klachten ingediend omtrent de werking van het FAVV.

Tabel 2.3S: Onderwerp van de ingediende klachten

Onderwerp	Aantal	Percentage
Financiering	145	63,3%
Betwisting controlemaatregelen - interpretatie reglementering	32	14,0%
Geen bevoegdheid ombudsdienst	18	7,9%
Communicatie met de controlediensten verloopt stroef	16	7,0%
Houding controleur of inspecteur tijdens controles	6	2,6%
Ongelijke behandeling operatoren	4	1,7%
Belangenvermenging controleurs en inspecteurs	2	0,9%
Tegenstrijdige laboresultaten - betaling factuur tegenanalyse	2	0,9%
Klacht niet ontvankelijk - gelijktijdige gerechtelijke procedure	2	0,9%

Onderwerp	Aantal	Percentage
Ontvangst FAVV-documenten in verkeerde taal	1	0,4%
Wachttijd resultaat labo-analyses	1	0,4%

Meer dan 60 % van de FAVV-klachten had te maken met de invoering van het nieuwe financieringssysteem.

Ongeveer ¼ van deze klachten was specifiek verbonden met de uitgevoerde controles::

- het betwisten van controlemaatregelen, waarbij de toepassing van de reglementering in vraag gesteld wordt,
- een moeilijke communicatie met de controlediensten (te lang wachten op certificaat, behandelingstermijn erkenningsaanvraag, problemen om juiste documenten te bekomen...),
- ontevredenheid over de houding van de controleur tijdens de controles (gerelateerd aan het "charter van de controleur en inspecteur"),
- de indruk dat concurrerende operatoren minder streng worden aangepakt.

Uiteindelijk werden er, de klachten betreffende de financiering en deze die buiten haar bevoegdheid vallen buiten beschouwing, in 2006 door de Ombudsdienst 66 klachten over de werking van het FAVV behandeld.

In tabel hieronder wordt de verdeling van deze klachten per economische sector weergegeven.

Tabel 2.4: Verdeling van de klachten per sector

Sector	Aantal	Percentage
Primaire productie	33	50,0%
Transformatie	21	31,8%
Distributie	12	18,2%

De klachten betreffende het nieuwe financieringssysteem vormen het belangrijkste deel van het totaal aantal FAVV-klachten (145 op 229) . Het is niet onverwacht dat een dergelijke ingrijpende reorganisatie van het financieringssysteem met een aantal kinderziektes te kampen heeft.

5

Raadgevend Comité

4.2. Niet-FAVV klachten

9 klachten werden geregistreerd waarvan de inhoud van de klacht niet tot het bevoegdheidsdomein van het FAVV behoort.

Deze klachten zijn van uiteenlopende aard: sanitair fonds, telecommunicatie, milieu... In de mate van het mogelijke werden deze aan de bevoegde dienst overgemaakt.

4.3. Vragen om informatie

Als een klacht eerder een verzoek om informatie is moet de Ombudsdienst, voor zover mogelijk, de burger doorverwijzen. Hoewel informatieverstrekking niet binnen de doelstellingen van de Ombudsdienst valt, biedt dit een toegevoegde waarde naar de klanten van het FAVV toe.

In 2006 werden 106 schriftelijke vragen om informatie gesteld.

Deze vragen om info hebben vooral betrekking op de interpretatie en de toepassing van de Belgische en Europese reglementering.

4.4. Andere

Een totaal van 35 meldingen viel niet onder één van de drie vorige categorieën en werd gerangschikt onder de categorie 'Andere'.

Ongeveer de helft ervan is bedoeld als kennisgeving (studiedag, dossier behandeld door Federale ombudsman, adreswijzing, suggesties, melding stopzetting activiteit...).

Het raadgevend comité van het FAVV geeft op eigen initiatief of op vraag van de Minister of de gedelegeerd bestuurder advies over alle materies die betrekking hebben op het door het agentschap gevolgde en te volgen beleid. Het comité is samengesteld uit (37 vertegenwoordigers van de sectoren, van de consumenten en van andere overheden die bij de werking van het FAVV betrokken zijn.

5.1. Algemene werkzaamheden

In de loop van 2006 heeft het raadgevend comité 10 keer vergaderd, waarvan twee spoedvergaderingen over het dioxine-incident die tot doel hadden de betrokken sectoren in te lichten over de acties van het FAVV en de resultaten van het onderzoek.

Het raadgevend comité werd in de loop van 2006 onder meer geraadpleegd of geïnformeerd over volgende onderwerpen:

- Aanpassing van de samenstelling en de werking van het raadgevend comité en de hernieuwing van de mandaten
- Opmaken van een aangepast huishoudelijk reglement, bepaling rol en taakverdeling van het RC en van prestatie-indicatoren
- Realisatie van het verbeterprogramma Food@work
- Begroting 2007
- Toelichting bij het jaarverslag van de Multidisciplinaire Hormonencel door de heer Sabbe, nationaal magistraat
- Ethische Matrix voor dierzieltebestrijding – eindrapport
- Controleprogramma 2006
- Realisatie controleplan
- Evolutie van de financiering
- Opvolging uitbraak bluetongue

- Sectorgidsen – stand van zaken validatie
- Toelichting bij een "BSE enquête" die kadert in het Europees project EMRISK en bij de adviezen van het WETCOM over BSE
- Uniformisering van de communicatie bij recall van producten
- Vacht/huidcondities van ter slachting aangeboden dieren.
- Allerhande actualiteitsdossiers (caudotomie of het blokstaarten van trekpaarden, gebruik en opsporing pesticiden in groenten, rijst gecontamineerd door GGO-rijst,)

In uitvoering van het Businessplan van het Agentschap werd een opvolgingscomité voor de financiering opgericht. Het is samengesteld uit vier vertegenwoordigers van sectoren die bijdragen tot de financiering van het Agentschap in casu een vertegenwoordiger van de Boerenbond, Fevia, Fedis en Ho.Re. Ca Wallonie.

In 2006 heeft het comité in het kader van haar wettelijke opdracht ook advies uitgebracht over:

- het besluit tot vaststelling van de modaliteiten van voorafgaande registratie of kennisgeving voor de uitoefening van activiteiten in het kader van de voedselketen
- het besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- het ontwerp van wet houdende wijziging van het KB heffingen

5.2. Hernieuwing van het raadgevend comité

Na evaluatie van de werkzaamheden van het Raadgevend Comité werden de mandaten hernieuwd op basis van de bevindingen van de het BPR-project food@work. Een koninklijk besluit tot wijziging van de samenstelling en van de werking heeft een aantal nieuwe principes geïntroduceerd. Voor de eerste maal wordt voorzien in plaatsvervangende leden wat de werking van het raadgevend comité ten goede zal komen. De vertegenwoordiging van de sectoren is uitgebreid met een toekenning van een mandaat aan sectoren die op een significante wijze bijdragen tot de financiering van het FAVV. De vertegenwoordiging van de voedingsindustrie wordt van één naar vier mandaten gebracht. Fevia werd door de verschillende branche organisaties in de voedingsindustrie (zuivel, vlees, slachthuizen, algemene voeding, ...) gemandateerd om deze vier mandaten in te vullen. Twee bijkomende mandaten werden toegekend aan de sector van de handel die onder de controlebevoegdheid van het FAVV valt ("Fédération Nationale Des Unions De Classes Moyennes a.s.b.l. (UCM)" en de "Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België"). Tenslotte wordt de samenstelling uitgebreid met een vertegenwoordiger van de transportsector en de horeca.

Het Raadgevend Comité heeft haar huishoudelijk reglement aangepast aan de gewijzigde situatie. De rol en taakverdeling van het Raadgevend Comité evenals prestatie-indicatoren werden bepaald. Deze laatste zullen op halfjaarlijkse of jaarlijkse basis worden geëvalueerd en bijdragen tot een betere werking van het Comité.



5.3. Markant in 2006

Op 13 januari 2006 werd een eerste gezamenlijke vergadering georganiseerd van het Raadgevend Comité en het Wetenschappelijk Comité in Meise.

Tijdens deze vergadering werd aandacht besteed aan de resultaten van het kwantitatief onderzoek: "Voedselveiligheid met een Smiley - Kwantitatief onderzoek onder 2.440 Belgen 18-70 jaar, uitgevoerd door InSites Consulting in opdracht van het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen". Deze enquête gaf als conclusie dat het gebruik van een Smiley als positief wordt ervaren. De consument is evenwel bevreesd dat de overheidscontrole hierdoor zou wegvallen maar een privé controle vervangt de overheidscontrole niet. Daarnaast zijn de consumenten gekant tegen een wildgroei aan labels. In een volgende fase zal binnen de werkgroep van de Smiley overleg worden gepleegd met de betrokken stakeholders over het concept en de invoering van de Smiley.

In het tweede gedeelte van de vergadering hebben beide comités achtereenvolgens hun jaarprogramma's 2006 voorgesteld en een uiterst nuttige dialoog gevoerd.

Op 16 augustus 2006 werd België voor de eerste maal geconfronteerd met Bluetongue. Bluetongue is een door vectoren overgedragen virusziekte waar vooral schapen voor gevoelig zijn. Op regelmatige basis werden de leden van het Raadgevend Comité ingelicht over de evolutie van de situatie in België, de bestrijding (o.a. in kader van verhoogde waakzaamheid, verdenking, epidemiologische bewaking, bestrijding...).

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV onderzoekt en geeft advies, zowel op eigen initiatief als op vraag van de Minister of de gedelegeerd bestuurder, over alle materies die onder de bevoegdheid vallen van het Agentschap en die betrekking hebben op haar beleid.

In 2006 heeft het Wetenschappelijk Comité 69 aanvragen voor advies behandeld. Dit heeft geleid tot 54 formele adviezen, 14 raadgevingen en 1 amendement waarbij 15 adviezen betrekking hadden tot de sectorgidsen voor autocontrole.

De adviezen kunnen geraadpleegd worden op de website van het FAVV (www.favv.be, link "Wetenschappelijk Comité"). De adviezen die geen betrekking hebben op de sectorgidsen worden in bijlage weergegeven. Twee adviezen worden kort toegelicht.

Het Wetenschappelijk Comité nam eveneens deel aan twee Europese onderzoeksprojecten, nl. SAFEFOODERA (Safe foods – Forming a European platform for protecting consumers against health risks) en EMRISK (Forming a global network for identifying food-related emerging risks).

Een consensusdocument met de modaliteiten betreffende de bevoegdheidsverdeling en de samenwerking tussen de Hoge Gezondheidsraad van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu en het Wetenschappelijk Comité werd door alle partijen ondertekend.

Een deontologische code in verband met de onverenigbaarheden werd opgesteld en goedgekeurd door de leden van het Wetenschappelijk Comité.

6.1. Schatting van de blootstelling van de consument aan dioxines

Als gevolg van het dioxine-incident begin 2006, heeft het Wetenschappelijk Comité (i) het contaminatieniveau bepaald van varkens- en gevogeltevet aan de hand van gecontamineerd voeder, en (ii) een risico-evaluatie uitgevoerd om de

blootstelling van de consument aan dioxines te schatten via enerzijds de consumptie van dierlijke producten (varkens en gevogelte) en anderzijds de consumptie van gelatine.

Voor volwassen consumenten (gemiddelde consumptie-cijfers) blijft de extra blootstelling die moet worden toegeschreven aan de verontreinigde voeders beperkt (lager dan de aanvaardbare wekelijkse dosis). Voor risicoconsumenten is een tijdelijke overschrijding mogelijk, maar de verhoging van de body burden blijft zeer beperkt. In ieder geval moeten maatregelen genomen worden om zoveel mogelijk te vermijden dat dergelijke overschrijding zich opnieuw voordoet.

Het risico voor de gezondheid door dioxines, hangt vooral af van de basisblootstelling en is, naar alle waarschijnlijkheid, weinig of niet veranderd als gevolg van dit incident. Niettemin is het incident toch een stap achteruit bij de vermindering van de blootstelling via de voeding die de jongste jaren werd vastgesteld.

6.2. Bewaring van gebak met banketbakkersroom

Omdat er bij een gekoelde bewaring van gebak, dat gebakken banketbakkersroom bevat, kwaliteitsverlies optreedt, werd aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd of dit type producten in bakkerijen of andere verkooppunten mag bewaard worden bij omgevingstemperatuur.

Op basis van een kwantitatieve risico-evaluatie, waarbij rekening gehouden werd met de beschikbare intrinsieke gegevens (bv. pH, wateractiviteit) en externe factoren (bv. temperatuur), meende het Wetenschappelijk Comité dat viennoiserie gedurende maximum 12 uur bij omgevingstemperatuur bewaard mag worden. Een afwijking van deze termijn kan enkel indien bij de operator een volledig uitgewerkt en gedocumenteerd HACCP-plan geïmplementeerd is, waarin een alternatieve bewaarstemperatuur en -termijn (maximum 24h) wordt voorgesteld, die verantwoord is op basis van een risico-evaluatie.

In elk geval zijn hygiënemaatregelen zeer belangrijk om een te hoog initieel kiemgetal (vóór afbakken) en nabesmetting (na afbakken) te vermijden.

6.3. Workshop: Toepassing van risico-evaluatie in de voedselketen

Op 20 oktober 2006 organiseerde het Wetenschappelijk Comité de workshop "Toepassing van risico-evaluatie in de voedselketen". Een 140 tal genodigden, afkomstig uit diverse geledingen (overheid, academische wereld, sectoren, onderzoeksinstellingen, adviesorganen, consumenten, ...) woonden de workshop bij.

Tijdens de workshop werden de principes van risico-evaluatie toegelicht en werd dieper ingegaan op de begrippen "gevaar", "risico" en "onzekerheid". Ook werden de mogelijkheden en beperkingen van kwantitatieve risico-evaluatie besproken op basis van wetenschappelijk uitgewerkte voorbeelden (o.m. *Campylobacter* en *Salmonella* in pluimveeproducten, quarantainebacteriën in aardappelen, dioxines in de voedselketen en mycotoxine in appelsap). Er werd dieper ingegaan op methoden (zoals de risico-baten evaluatie) die toelaten om bij conflictsituaties tussen voordelige voedingsaanbevelingen (visconsumptie en omega-3-vetzuren) en toxicologische gevaren (visconsumptie en contaminanten) de consument toch correct voor te lichten.

De presentaties van de workshop kunnen geraadpleegd worden op de website van het voedselagentschap ter hoogte van de rubriek "Wetenschappelijk Comité".

7

Internationale zaken

7.1. Internationale uitstraling

Gedurende het jaar 2006 heeft het FAVV 18 buitenlandse delegaties ontvangen. Hierbij werden de werking en de opdrachten van het FAVV toegelicht en ging bijzondere aandacht naar het vrijwaren van onze exportmarkten en het afsluiten van bilaterale akkoorden.

In het kader van het project "Amélioration de la qualité des matières premières agricoles" in Marokko, werden 3 Marokkaanse experts ontvangen en werd, voor rekening van de Belgische Technische Coöperatie (BTC), een stage rond communicatie georganiseerd.

In september 2006 ontving Minister Demotte een delegatie van Chinese verantwoordelijken inzake volksgezondheid, tevens verantwoordelijk voor de Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine (AQSIQ). Tijdens dit onderhoud werden door de gedelegeerd bestuurder van het FAVV dossiers betreffende de mogelijke export van varkensvlees en peren voorgesteld en werd aan de Chinese Minister gevraagd meer aandacht te willen besteden aan de door het FAVV bij AQSIQ ingediende dossiers.

Tevens werd in 2006 deelgenomen aan de infodagen voor de vertegenwoordigers in het buitenland van Flanders Investment and Trade (FIT) en Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX). Hierbij werd door het FAVV aandacht gevraagd om toekomstige handelsmogelijkheden zo vlug mogelijk te linken aan de sanitaire en fytosanitaire eisen van de derde landen.

7.2. Handel met Derde landen

Voor het dioxine incident van januari 2006 en de uitbraak van Bluetongue in augustus 2006 konden, door de snelle verspreiding van adequate informatie via de diplomatieke posten van de FOD Buitenlandse Zaken, internationale handelsbelemmeringen grotendeels vermeden worden.

Alleen de Volksrepubliek China heeft het embargo naar aanleiding van het dioxine incident nog niet opgeheven.

In 2006 werden er verschillende nieuwe bilaterale overeenkomsten of certificaten afgesloten :

- met Colombia, Thailand en Kazakstan voor de uitvoer van varkens;
- met Colombia voor de uitvoer van paarden;
- met Zuid-Afrika voor de uitvoer van vogels;
- met de Volksrepubliek China voor de uitvoer van duiven;
- met Canada voor de uitvoer van varkenssperma;
- met Peru voor de uitvoer van melk en melkproducten;
- met Cuba voor de uitvoer van varkensvlees en andere varkensvleesproducten;
- met Frans Polynesië voor de uitvoer van varkensvlees en andere varkensvleesproducten;
- met Roemenië voor de uitvoer van melk en melkproducten;
- met Algerije voor rundvlees.

In juli 2006 werd voor de export van varkensvlees naar Japan de uiteindelijke opheffing verkregen van het embargo voor de Provincie Luik, omwille van het voorkomen van klassieke varkenspest bij een everzwijn in 2002.

Na een grondige rationalisatie van de bestaande certificaten voor diervoeders werden in juli 2006 uiteindelijk in overleg met de betrokken sector vier nieuwe modellen van certificaten voor diervoeders ingevoerd. Over deze nieuwe certificaten werden 83 derde landen ingelicht en met hun opmerkingen werd dit certificatiesysteem bijgestuurd.

Tevens werden er in december 2006 terug nieuwe bedrijven goedgekeurd voor de export van varkensvlees naar Zuid-Korea op basis van de goede samenwerking tussen beide landen, waarbij nieuwe jaarlijkse checklists voor het toekennen van een exporterkenning werden ingevoerd.

Eind 2006 werden aanpassingen aangebracht aan de reeds bestaande veterinaire certificaten, op basis van het veterinair Memorandum van 2 september 2004 tussen Europa en de Russische Federatie, alsook nieuwe certificaten toegevoegd. Hierdoor konden de Belgische exporten naar de Russische Federatie van producten van dierlijke oorsprong vanaf 1 januari 2007 worden geëxporteerd.

De nodige voorbereidingen werden getroffen opdat het gestandaardiseerde gezondheidscertificaat voor export van voedingsmiddelen en andere producten eveneens vanaf 1 januari 2007 in voege kon treden.

Tenslotte werd de algemene lay-out van de rubriek "Export derde landen" gewijzigd op de website van het FAVV. Verschillende sectoren werden toegevoegd zodat onder deze rubriek niet alleen producten van dierlijke oorsprong voor humane consumptie, maar ook levende dieren/sperma/embryo's/broedeieren/eicellen en tevens voedingsmiddelen en andere producten terug te vinden zijn. Geleidelijk zullen de sectoren diervoeders en planten en plantaardige producten worden toegevoegd.

Er zal hierbij continu worden gestreefd naar verbetering van de informatiedoorstroming door aandacht voor de gebruiksvriendelijkheid van dit deel van de website.

In het kader van toekomstige handelsmogelijkheden voor planten en plantaardige producten werden, met het oog op de risicoanalyse uitgevoerd door de bevoegde diensten van derde landen, twee dossiers ingediend.

Bij de Volksrepubliek China werd daartoe een volledig dossier ingediend voor de invoer van peren en bij de Republiek van Argentinië een volledig dossier voor de invoer van enten van appelbomen.

7.3. Inspecties door internationale organismen

In 2006 ontving het FAVV inspectiebezoeken uit volgende landen :

· Russische Federatie :

Op 16 juni 2006 heeft de Federale dienst voor veterinaire en fytosanitaire controle van de Russische Federatie een inspectiebezoek, met gunstig gevolg, gebracht aan een slachthuis aangaande een exporterkenning voor ontbeend rundvlees.

· Zuid-Korea :

Van 12 tot 16 november 2006 heeft de National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQS) een audit uitgevoerd in de Belgische pluimveesector. Ingevolge de positieve conclusies van deze audit heeft de NVRQS beslist om in de toekomst Belgisch pluimveevlees en pluimveevleesproducten toe te laten voor export naar Zuid-Korea.

De lopende procedure wordt nu verder gezet met de onderhandeling aangaande de veterinaire gezondheidseisen voor het afsluiten van een veterinair akkoord en het bijhorend veterinair certificaat.

8

Autocontrolesystemen en sectorgidsen

De werkzaamheden van de cel validatie gidsen zijn gestart in de zomer van 2003. Deze cel is o.a. verantwoordelijk voor de validatie van de sectorgidsen die door de sector opgesteld en ingediend werden overeenkomstig het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. Deze cel staat in voor de technische evaluatie van deze sectorgidsen. Maar ook de input van het wetenschappelijk comité van het agentschap wordt gevraagd onder de vorm van een advies. Dit betreft een wetenschappelijke evaluatie.

Eind 2005 waren er reeds 25 gidsen officieel ingediend met het oog op de validatie. In de loop van 2006 kwamen daar nog eens 11 nieuwe gidsen bij.

In 2006 werden de sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie en de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector goedgekeurd. Dit bracht het totaal van goedgekeurde gidsen op 9.

Tabel 2.5.: Goedgekeurde gidsen

Dossiernr	Naam gids
G-001	Autocontrolelegids Dierenvoeders
G-002	Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie
G-003	Gids voor de autocontrole in de slagerij
G-006	Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en -uitsnijderij
G-008	Gids voor autocontrole voor de primaire productie van rauwe melk
G-009	Gids voor autocontrole van de ophaling en het transport van rauwe melk
G-010	Autocontrolelegids in de sector van de productie en de distributie van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik
G-012	Sectorgids autocontrole voor de primaire plantaardige productie
G-023	Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horecasector

De cel validatie gidsen werd tevens betrokken bij Food@work. Een aantal objectieven zoals de versterking van de cel validatie gidsen en het ontwikkelen van een degelijke opvolgingstool voor de sectorgidsen waren reeds in de voorbije jaren gerealiseerd. In 2006 werden echter nog een aantal aspecten verder verfijnd.

Een groot deel van de gidsen, veelal geschreven door consultants of universiteiten, zij vaak vrij ingewikkeld en volumineus waren. Gidsen moeten worden beter afgestemd op het gebruik in de bedrijven. Met de opgedane ervaring met de gidsen werd daarom gewerkt aan een specifieke instructie voor de beheerders van de gidsen met ondermeer tips om de leesbaarheid en het gebruiksgemak van de gidsen te verbeteren.

Een andere doelstelling was het ISO certificeer klaar maken van de procedure voor de validatie van sectorgidsen. Eén van de doelstellingen van dit kwaliteitsmanagement systeem is continue verbetering. Het validatie proces van de gidsen is één van de processen die aangeduid werd als "pilotproject". In dat kader werden de bestaande procedures aangepast om certificering mogelijk te maken.



activiteitenverslag

2006
controleactiviteiten

- 1** Uitvoering van het controleplan 2006
- 2** Aantal erkende en toegelaten inrichtingen
- 3** Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen
- 4** Diervoeders, dierengezondheid en levensmiddelen
- 5** Dierlijke bijproducten
- 6** Controles voor andere overheden
- 7** Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen
- 8** Verslag van de commissarissen van de administratieve boetes

1

Uitvoering van het controleplan 2006

In 2006 werd de planning van de controles voor de twee eerste maanden van het jaar uitgevoerd zoals in de voorbije jaren. Het aantal monsternemingen en inspecties wordt weergegeven in de hiernavolgende tabellen. De cijfers betreffende de controles uitgevoerd door zelfstandige dierenartsen belast met opdracht en door derden werden niet opgenomen.

Tabel 3.1. : Uitvoering van het controleplan 2006 : in januari en februari door FAVV-ambtenaren gerealiseerde inspecties

Sector	Totaal gerealiseerd
Primaire productie	8820
Transformatie	4936
Distributie	953
Totaal	14709

Tabel 3.2. : Uitvoering van het controleplan 2006 : in januari en februari door FAVV-ambtenaren uitgevoerde monsternemingen

Sector	Totaal gerealiseerd
Primaire productie	1242
Transformatie	8035
Distributie	1929
Totaal	11206

Begin maart werd de nieuwe methodologie voor de controleplanning zoals gedefinieerd in het BPR (Business Process Re-engineering) toegepast. Een informaticasysteem (Foodnet) wordt sindsdien gebruikt door alle controleurs voor de gedetailleerde en geharmoniseerde rapportering van alle uitgevoerde controles. De inspecties worden bij voorkeur gecombineerd met monsternemingen en de doelstellingen worden niet langer becijferd maar bepaald naargelang de activiteiten (1) van de operatoren. Per activiteitendomein werd een gemiddelde frequentie gebruikt in 2006; op basis van de geregistreerde resultaten en dus op basis van het risicoprofiel zal deze verder verfijnd worden in de loop van de komende jaren. Bovendien werden de inspecties gegroepeerd in scopes (2) met behulp van gestandaardiseerde checklists (3).

OPMERKINGEN :

- (1) De activiteit van een operator is het geheel van handelingen die een operator verricht om verhandelbare goederen te produceren en aldus de onderneming te laten functioneren. Alle mogelijke activiteiten van operatoren werden opgenomen in de gegevensbank BOOD.
- (2) De scope is een FAVV-term die gebruikt wordt om het werkterrein waarbinnen de controles uitgevoerd worden te bepalen en waarop de reglementering dient toegepast te worden.
- (3) Checklists zijn werkdocumenten voor de harmonisering van de inspecties. Zij worden door de FAVV-agenten gebruikt bij de uitvoering van controles. Zij hernemen onder de vorm van een aan te vullen tabel de diverse wetgeving waarvoor het FAVV bevoegd is en waaraan de operatoren dienen te beantwoorden.

2

Aantal erkende en toegelaten inrichtingen

De cijfermatige vergelijking van de uitgevoerde controles in de voorgaande jaren is bijgevolg niet mogelijk. In de tabel hieronder worden de uitgevoerde controles weergegeven

Tabel 3.3:

Uitvoering van het controleplan 2006 tussen maart en december

Uitgevoerde zendingen	59619
Aantal monsternemingen	42071
Aantal monsters	55590
Aantal inspecties	71012

Tabel 3.4: *Uitvoering van het controleplan 2006: inspecties uitgevoerd tussen maart en december voor elke scope*

Gemedicineerde diervoeders	112
Dierenwelzijn	5017
Fytosanitaire - administratieve controle	632
Fytosanitaire - fysieke controle	3055
Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen)	5937
Epidemiologische bewaking	996
Beheer van afval (verordening 1774)	1798
Infrastructuur en inrichting (vóór toekennen erkenning)	161
Infrastructuur, inrichting en hygiëne	28503
Rookverbod	3382
Geneesmiddelen en bedrijfsbegeleiding	2791
Verpakkingsmateriaal	44
Meldingsplicht	2546
Pesticiden	722
Dierengezondheid	1189
Autocontrolesysteem	3396
Traceerbaarheid (identificatie en registratie inbegrepen)	8679
Vervoer	1464
Andere	387

De tabel hieronder geeft het aantal inrichtingen dat op 31 december 2006 over een erkenning of een toelating beschikte overeenkomstig de bijlage II (voor de erkenningen) en de bijlage III (voor de toelatingen) van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV.

[Tabellen >](#)

Wanneer een inrichting tekortkomingen vertoont ten opzichte van de toepasselijke wetgeving kan overeenkomstig de verordening (EG) nr 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake dierengezondheid en dierenwelzijn, worden overgegaan tot de tijdelijke sluiting van de inrichting tot aan de vastgestelde tekortkomingen is verholpen.

Het koninklijk besluit van 16 januari 2006 voorziet in een procedure die wordt toegepast wanneer andere sancties (waarschuwing, proces-verbaal, tijdelijke sluiting) niet tot het gewenste resultaat hebben geleid. Deze nieuwe, geharmoniseerde procedure die voorziet in de weigering, de schorsing en de intrekking van een erkenning of een toelating, werd toegepast vanaf juni 2006. De procedure werd in 2006 aangewend:

- in de sector van de distributie werden 3 procedures aangevat waarvan 2 voor de intrekking van een toelating en 1 voor de schorsing van een toelating. Slechts 2 dossiers leidden tot een definitieve beslissing. Eén operator wendde zich tot de beroepscommissie ingesteld bij het FAVV.
- voor de sector van de transformatie werden 2 procedures tot intrekking van een erkenning aangevat. Eén ervan leidde tot een definitieve beslissing.

Nr. toelating bijlage III KB	Benaming inrichting	Aantal toegelaten inrichtingen op 31 / 12 / 2006
	Levensmiddelen	
1.1	Inrichtingen voor de fabricage, de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen	121.105
	Vleeshandel, vleesvervoer, vleesbereiding en vishandel	
2.1	Vleeswinkels	7.281
2.2	Viswinkels	806
2.3	Slachthuizen voor de verzending van vers vlees van varkens	86
2.4	Uitsnijderijen voor de ontvangst van vers vlees van varkens	118
	Visserijvaartuigen	
3.1	Visserijvaartuigen	125
	Melk en zuivelproducten	
4.1	Kopers van melk afkomstig van koeien	186
4.2	Kopers van melk afkomstig van melkgevende dieren andere dan koeien	0
	Eieren en eiproducten	
5.1	Verzamelaars	17
5.2	Pakstations	124
	Maalderijen	
6.1	Ambachtelijke maalderijen	75
	Dierlijke bijproducten	
7.1	Opslagbedrijven voor producten afkomstig van categorie 2- of 3-materiaal	0
7.2	Verzamelcentra en leerlooierijen	5
	Diervoeders	
8.1	Inrichtingen voor de vervaardiging en/of het in de handel brengen van additieven	7
8.2	Inrichtingen voor de vervaardiging en/of het in de handel brengen van voormengsels	16
8.3	Inrichtingen voor de vervaardiging en/of het in de handel brengen van mengvoeders	1.771
8.4	Inrichtingen voor de vervaardiging van mengvoeders voor niet-herkauwers die bepaalde dierlijke eiwitten bevatten	15
8.5	Inrichtingen voor de vervaardiging van mengvoeders voor de exclusieve behoeften van het landbouwbedrijf	76
8.6	Inrichtingen voor de vervaardiging van mengvoeders voor niet-herkauwers die bepaalde dierlijke eiwitten bevatten, voor de exclusieve behoeften van het landbouwbedrijf	20
8.7	Inrichtingen voor het in de handel brengen van diervoeders die als kritisch beschouwd worden	52
8.8	Productie-inrichtingen van voedermiddelen van dierlijke oorsprong voor veedieren gehouden voor de productie van levensmiddelen	10
8.9	Veehouderijen welke voedermiddelen van dierlijke oorsprong vervoederen aan veedieren gehouden voor de productie van levensmiddelen	0
8.10	Intermediaire categorie 3 inrichtingen	0
	Houden van varkens	
9.1	Varkensbedrijf	10.146

	Houden van pluimvee	
10.1	Pluimveeselectiebedrijven, pluimveevermeerderings-bedrijven en broederijen	206
10.2	Gebruikspluimveebedrijven	0
	Houden van runderen	
11.1	Vleeskalverbedrijf	323
	Handel en vervoer van dieren met uitsluiting van de primaire productie	
12.1	Handelaars zonder bedrijfsruimten voor het houden van dieren, andere dan pluimvee	1.144
12.2	Handelaars in pluimvee	86
12.3	Vervoerders van dieren	14.315
	Poot- en consumptieaardappelen	
13.1	Binnenbrengers van aardappelen	4
	Behandelen van verpakkingshout	
14.1	Behandelaars en producenten van verpakkingshout	101
	In- en uitvoer van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik	
15.1	Invoerders van bestrijdingsmiddelen	256
15.2	Uitvoerders van bestrijdingsmiddelen	234
15.3	Inrichtingen die bestrijdingsmiddelen door derden laten verpakken, bereiden of vervaardigen met het doel de producten onder de naam van de operator in de handel te brengen	0
	De invoer van meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten	
16.1	Invoerders (behalve EG) van samengestelde meststoffen, meststoffen die meerdere oligo-elementen bevatten, mengsels van meststoffen voor bereiding van voedingsoplossingen voor hydrocultuur en substraatteelt, producten samengesteld geheel of gedeeltelijk uit bijproducten van dierlijke oorsprong, gemengde organische bodemverbeteraars	61
	Totaal	158.771

Nr erkenning bijlage II KB	Benaming inrichting	Aantal erkende inrichtingen op
	vlees	
1.1.1	slachthuizen	170
1.1.2	uitsnijderijen	667
1.1.3	slachtplaatsen op de hoeve	5
1.1.4	wildbewerkingsinrichtingen	41
1.1.5	inrichtingen voor de bereiding van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees	269
	verwerkte producten	
1.2.1	inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten	534
1.2.2	inrichtingen die grondstoffen verzamelen, opslaan en verwerken tot gesmolten dierlijke vetten en kanen	14
1.2.3	inrichtingen voor de behandeling van magen, darmen en blazen	33
1.2.4	inrichtingen die gelatine vervaardigen	2
1.2.5	inrichtingen die collageen vervaardigen	0
1.2.6	inrichtingen die bloedverwerken	5
1.2.7	inrichtingen die vleesextracten vervaardigen	5
	vlees en/of vleesproducten	
1.3.1	koel- en vrieshuizen	518
	levende tweekleppige weekdieren	
2.a.1	verzendingcentra	4
2.a.2	zuiveringcentra	1
2.a.3	heruitzettingsgebieden	0
2.b.1	piscicultuur	1
	visserijproducten	
3.1	fabrieksvaartuigen	0
3.2	vriesvaartuigen	0
3.3	visafslagen	3
3.4	inrichtingen die visserijproducten bewerken	162
3.5	inrichtingen die visserijproducten verwerken	216
3.6	koel- en vrieshuizen	62
	melk en zuivelproducten	
4.1	melkinrichtingen	1350
	eieren en eiproducten	
5.1	inrichtingen voor de bereiding van vloeibaar ei en eiproducten	7
	kikkerbillen en slakken	
6.1	inrichtingen voor bereiding van kikkerbillen of slakken	10
	dierlijke bijproducten	
7.1	oleochemische bedrijven categorie 2 en 3	1
7.2	inrichtingen voor de vervaardiging van voeder voor gezelschapsdieren die categorie 3 materiaal bevat	0

Nr erkenning bijlage II KB	Benaming inrichting	Aantal erkende inrichtingen op
	diervoeders	
8.1	inrichtingen voor de vervaardiging en/of het in de handel brengen van additieven	88
8.2	inrichtingen voor de vervaardiging en/of het in de handel brengen van voormengsels	113
8.3	inrichtingen voor de vervaardiging met het oog op het in de handel brengen van mengvoeders	147
8.4	inrichtingen voor de vervaardiging van mengvoeders voor herkauwers, en van mengvoeders voor niet-herkauwers die bepaalde dierlijke eiwitten bevatten	3
8.5	inrichtingen voor de vervaardiging van mengvoeders voor de exclusieve behoeften van het landbouwbedrijf	33
8.6	inrichtingen voor de vervaardiging van gemedicineerde diervoederers	66
	verzamelen en overplanten van embryo's	
9.1	Embryoteams voor runderen	16
9.2	Embryoteams voor varkens	0
9.3	Embryoteams voor paardachtigen	5
9.4	Embryoteams voor schapen en geiten	0
	Productie, handel, behandeling, bewaring, invoer en gebruik van sperma	
10.1	Spermacentra voor runderen	4
10.2	Spermaopslagcentra voor rundersperma	30
10.3	Spermacentra voor varkens	12
10.4	Embryoteams voor paardachtigen	18
10.5	Embryoteams voor schapen en geiten	1
	Handel in dieren	
11.1	Verzamelcentra voor dieren	10
11.2	Halteplaatsen	4
11.3	Handelaars met bedrijfsruimten voor het houden van dieren, andere dan pluimvee	1182
	Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik	
12.1	Bereiders of fabrikanten van bestrijdingsmiddelen met inbegrip van transformators, voorbereiders en formulators	43
12.2	Verpakkers van bestrijdingsmiddelen	55
	Meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten	
13.1	Bereiders of fabrikanten van samengestelde meststoffen, meststoffen die meer oligo-elementen bevatten, mengsels van meststoffen voor de bereiding van hydrocultuur en substraatteelt, producten	132
	Primeur- en bewaaraardappelen	
14.1	Bereiders van aardappelen	599
14.2	Verpakkers van aardappelen	68
	Planten en plantaardige producten	
15.1	Laboratoria	21
15.2	Inspectieplaatsen	20
	Pakhuizen en -hallen voor hop	
16.1	Certificeringspakhuizen of -hallen	10
	Plantenpaspoorten	
17.1	Producenten, gemeenschappelijke opslagplaatsen, verzendingscentra, andere personen of invoerders van bepaalde planten of plantaardige producten	972
	Groenten en fruit met verminderde controlefrequentie	
18.1	Groothandel en veilingen groenten en fruit waarvoor normen zijn vastgelegd, onderworpen aan een verminderde controlefrequentie	71
18.2	Marktdeelnemers bananen met vrijstelling van controle	115
	Totaal	7.918

3

Planten, meststoffen en bestrijdingsmiddelen

3.1. Planten: fytosanitaire aspecten

Het FAVV voert jaarlijks inspecties uit bij producenten, handelaars, opslagplaatsen en verzendingscentra van planten en plantaardige producten om na te gaan of deze producten vrij zijn van gereguleerde schadelijke organismen (quarantaine organismen). De meest voorkomende quarantaine organismen die aan een monitoring onderworpen worden, zijn : kastanjegalwesp, maïswortelboorder, dennennematode, *Phytophthora ramorum*, *Monilinia fructicola*, ringrot, bruinrot, bacterievuur, pepinomozaïekvirus en Potato Spindle Tuber Viroïde. Deze organismen veroorzaken productievermindering, nationale, Europese en internationale handelsbeperkingen en economische verliezen en er werden in de reglementering bijzondere maatregelen voor bestrijding en uitroeiing voorzien. Bedrijven met plantensoorten waarvoor het risico op besmetting met dergelijke organismen groot is, worden minstens 1 maal per jaar officieel gecontroleerd. Indien er geen besmettingen of overtredingen op het betrokken bedrijf worden vastgesteld, mogen er plantenaspoorten afgeleverd worden. Bij vaststelling van quarantaine organismen, worden passende bestrijdingsmaatregelen opgelegd en potentieel besmette zones afgebakend.

Op plantensoorten waarvoor het risico op besmetting met quarantaine organismen laag is, worden steekproefcontroles of monitoringcontroles verricht. Bij vaststelling van besmettingen, worden eveneens passende bestrijdingsmaatregelen opgelegd.

Door deze nauwlettende opvolging van de toestand sedert meerdere jaren en het nemen van de passende maatregelen voor bestrijding of uitroeiing, kan gewaarborgd worden dat België vrij is van meerdere van deze organismen en dat onze planten en plantaardige producten voldoen aan de wettelijke vereisten.

3.1.1. Kastanjegalwesp (*Dryocosmus kuriphilus*)

In overeenstemming met de beschikking van de Commissie 2006/464/CE, werd in 2006 ten gevolge van een uitbraak in Italië een nieuw bewakingsprogramma opgestart voor het opsporen van de symptomen van de kastanjegalwesp (kleine wesp die productieverliezen veroorzaakt bij kastanjes). In dit verband werden 43 sites in groene ruimten en 40 boomkwekerijen visueel geïnspecteerd ; geen enkel symptoom werd vastgesteld.

3.1.2. Maïswortelboorder (*Diabrotica virgifera*)

De maïswortelboorder is een kever die een ernstige bedreiging vormt voor de maïsteelt. In 2003 werd de aanwezigheid van dit organisme voor het eerst vastgesteld in België, in de omgeving rond de luchthaven van Zaventem (3 verschillende haarden). In 2004 werden twee nieuwe haarden ontdekt in dezelfde regio. Deze insecten zouden ons grondgebied zijn binnengekomen via het luchtverkeer uit landen waarvan ze afkomstig zijn (U.S.A., Hongarije, Italië, Slowakije, Tsjechië, enz).

Ten gevolge van deze besmettingen werden verschillende maatregelen genomen overeenkomstig de Beschikking 2003/766/EG van de Commissie::

- jaarlijkse nationale prospectie voor de opsporing van besmettingen in alle zones waar maïs wordt geproduceerd met behulp van feromoonvallen,
- noodmaatregelen omtrent de uitroeiing,
- afbakenen van zones.

In de afgebakende zones rond de haarden, moeten bepaalde verplichte maatregelen worden toegepast zoals teeltrotatie, behandeling met gewasbeschermingsmiddelen en verbod op vervoer van grond of maïs naar bestemmingen buiten deze zone.

Bij de intensieve monitoring in 2005 (649 feromoonvallen) en 2006 (361 feromoonvallen) werden geen insecten vastgesteld op het Belgisch grondgebied. Dankzij de door het FAVV opgelegde maatregelen, kan België nu opnieuw als vrij van dit organisme beschouwd worden conform de internationale criteria. In Nederland werd er echter in 2005 wel een nieuwe uitbraak vastgesteld in de buurt van de Belgische grens en de stad Maasmechelen. Een deel van de afgebakende zone ligt dan ook in België.

3.1.3. Dennenematode (*Bursaphelenchus xylophilus*)

Zoals geëist door de Europese Commissie wordt jaarlijks een opsporingscampagne gevoerd naar deze nematode die dennensterfte veroorzaakt. In 2006 werden 80 dennenstalen afkomstig van 80 plaatsen, hoofdzakelijk *Pinus nigra*, onderzocht. Geen enkel positief staal werd aangetroffen.

3.1.4. *Phytophthora ramorum*

In 2006 werden in 237 kwekerijen en tuincentra visuele inspecties uitgevoerd op de aanwezigheid van symptomen van de schimmel *Phytophthora ramorum*. Deze veroorzaakt sterfte bij eiken en richt veel schade aan in de USA. Dit resulteerde in 156 monsternames. Uiteindelijk werd de aanwezigheid van deze schimmel op 8 bedrijven aangetoond, wat een daling is ten opzichte van vorig jaar. De besmette planten en de planten in een straal van 2 meter rond de besmette planten werden onder officieel toezicht vernietigd. Op de andere planten van deze bedrijven werden gedurende 3 maanden na de besmetting regelmatig opvolgingscontroles verricht.

In openbaar groen en bossen werden waardplanten op 153 verschillende plaatsen in België visueel onderzocht op aanwezigheid van ziektesymptomen. In 1 verdacht geval werd een monster genomen voor labo analyse. Net zoals vorig jaar, werden in openbaar groen en bossen monsternemingen uitgevoerd; dit leverde geen positieve stalen op.

3.1.5. *Monilinia fructicola*

Monilinia fructicola is een schimmel die schade kan aanrichten in *Prunus*-boomgaarden (verminderde productie van pruim, kers, kriek, perzik...). In 2006 werden er 43 inspecties uitgevoerd en 18 monsters genomen, allen met een negatief resultaat.

3.1.6. Ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en bruinrot (*Ralstonia solanacearum*)

Deze ziekten tasten de teelt van aardappelen aan. Volgend op de vastgestelde besmettingen in 2003 werd gedurende drie opeenvolgende jaren een intensief opsporingsprogramma uitgevoerd; deze maatregelen zijn efficiënt gebleken. Om die reden kon in nauw overleg met de sector het aantal bemonsteringen van binnenlandse productie aanzienlijk worden verminderd.

De oppervlakte van gecertificeerd Belgisch aardappelpootgoed bedroeg in 2006 2.561 ha en dit van bewaaraardappelen 64.273 ha. Respectievelijk 2.283 en 656 stalen voor analyse werden hierbij genomen evenals 74 stalen van hoevepootgoed. Alle analyseresultaten waren negatief wat er op wijst dat de sanitaire toestand van de nationale productie opnieuw uitstekend is.

Er werden eveneens 185 stalen genomen van loten van pootgoed afkomstig uit andere landen en bestemd voor de productie van consumptieaardappelen; geen enkel staal werd positief bevonden.

3.1.7. Bacterievuur (*Erwinia amylovora*) in de bufferzones

Bufferzones voor bacterievuur zijn afgebakende zones waarin een extra strenge controle- en bestrijdingsregeling voor dit organisme van toepassing is. Na overleg met de sector, werd de afbakening van deze zones ten opzichte van vorig jaar gewijzigd. België telt nu 7 dergelijke zones die samen een totale oppervlakte van 1.446,11 km² beslaan.

In 2006 ondergingen 384 percelen met waardplanten 2 maal een visuele controle en een latente bemonstering (planten die geen symptomen vertonen). Op 4 percelen werd een besmetting vastgesteld en werden de aangetaste planten vernietigd. Ook de zone van 500 m rond elk perceel werd aan een grondige visuele inspectie onderworpen. Bovendien werden 12.177 andere controlepunten met waardplanten (vb meidoornhagen) visueel geïnspecteerd; op 40 ervan werd een aantasting vastgesteld en werd de besmetting uitgeroeid.

3.1.8. Pepinomozaïekvirus

Bij inspecties op de veilingen werden 11 inspecties op tomaten uitgevoerd. Omdat er geen symptomen waren, werden er geen stalen genomen.

In opkweekbedrijven voor tomatenplanten werden 55 stalen genomen, die allemaal negatief testten op de aanwezigheid van pepinomozaïekvirus.

3.1.9. Potato Spindle Tuber Viroïde (PSTVd)

Dit jaar werd voor het eerst een geval van PSTVd (viroïde) aangetroffen in een productieserre van tomaten. De besmettingshaard werd opgeruimd en voor de betrokken serre werd een uitvoerverbod opgelegd. Voor een andere serre van deze producent, maar die fysisch gescheiden is van de besmette serre, werd uitvoer toegestaan nadat deze serre vrij werd bevonden van PSTVd na uitgebreide bemonstering. Later werd door Nederland gemeld dat met PSTVd besmette partijen sierplanten van *Brugmansia* spp. (engelentrompet) en *Solanum jasminoides* (kruipende nachtschade) aan België werden geleverd. De betrokken partijen werden getraceerd.

Op de gecontroleerde bedrijven werden in totaal 50 monsters genomen, waarvan de helft besmet bleek te zijn. Alle positief geteste partijen werden vernietigd.

3.2. Meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten

In 2006 heeft het FAVV 863 monsternemingen en 146 inspectiebezoeken uitgevoerd voor de controle van de meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten: Het ging om:

- bemonsteringen om de kwaliteit van de producten in de handel te controleren (naleving van criteria en waarborgen);
- inspecties om onder andere na te gaan of de meststoffen, bodemverbeteraars en teeltsubstraten die in de handel zijn gebracht, wel toegelaten en correct geëtiketteerd en verpakt zijn.

In 2006 waren 88 % van de genomen monsters conform wat een verbetering ten opzichte van 2005 inhoudt (79 % van de monsters conform).

Aard van het product	Aantal monsters	Percentage conform
Meststoffen	360	84,4 %
Bodemverbeteraars	51	94,1 %
Teeltsubstraten	101	88,1 %
Meststoffen, bodemverbeteraars of teeltsubstraten met ontheffing	16	87,5 %
Zuiveringsslib	259	88,4 %
Compost	76	94,7 %
Totaal	863	87,6 %

Tijdens de inspectiebezoeken werden 146 controles uitgevoerd; 80 % ervan waren conform. Afhankelijk van de ernst van de vastgestelde overtredingen, gaven deze niet-conformiteiten aanleiding tot een waarschuwing of een PV.

3.3. In de handel brengen en gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik

3.3.1. Monsterneming

In 2006 waren ongeveer 900 bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (insecticiden, fungiciden, herbiciden,...) in België erkend (<http://www.fytoweb.fgov.be>).

73 bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik werden door het FAVV in 2006 bemonsterd en geanalyseerd ten einde het gehalte aan actieve bestanddelen en de fysico-chemische eigenschappen te bepalen ten opzichte van de toepasselijke normen.

15 producten (20%) waren niet conform, voornamelijk wegens het niet nakomen van de waarborgen inzake gehalten aan actieve stof. Afhankelijk van de ernst van overtreding gaf dit aanleiding tot een waarschuwing of een PV.

Tabel 3.5 : Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik bemonsterd en geanalyseerd in 2006

	Aantal stalen	Conform	Reden van de non-conformiteit*
Fungiciden	34	79,4 %	- gehalte aan a.s.** te hoog (3) - gehalte aan a.s.** te laag (4) - overdreven schuimvorming (1)
Herbiciden	25	76 %	- overdreven schuimvorming (1) - gehalte aan a.s.** te hoog (2) - gehalte aan a.s.** te laag (2) - gehalte aan a.s.** te laag (2) - nat zeven (1) - bevochtiging (1)
Insecticiden	9	88,9 %	- gehalte aan a.s.** te laag (1) - onvoldoende in suspensie houdbaar (1)
Bestrijdingsmiddelen voor slakken	1	100 %	
Bestrijdingsmiddelen voor knaagdieren	4	75 %	- gehalte aan a.s.** te laag (1)
Total	73	79,5 %	

* : een staal kan niet-conform zijn omwille van verschillende redenen

** : a.s.= actieve stof

4

Diervoeders, diergezondheid en levensmiddelen

3.3.2. Inspecties

Het FAVV voert controles om de voorschriften betreffende het in de handel brengen en het gebruik van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik na te gaan. Deze controles worden uitgevoerd bij de fabrikanten, invoerders, groothandelaars, handelaars en gebruikers.

In 2006 werden 249 controles uitgevoerd bij 157 operatoren die actief zijn in de handel van in bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik. De controles hadden als doel na te gaan dat de bij de operatoren aanwezige producten erkend waren en dat de etikettering en de verpakking voldeed aan de wettelijke voorschriften. Bij 78 controles (31%) werd een inbreuk vastgesteld. De belangrijkste inbreuken betroffen de aanwezigheid van niet langer erkende bestrijdingsmiddelen en een niet-conforme etikettering.

In 2006 werden 909 controles uitgevoerd bij 543 gebruikers van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik. De controles hadden als doel na te gaan dat de gebruikers beschikten over in België erkende producten, dat zij beschikten over een spuittoestel conform volgens de technische controle en dat zij een register bijhielden over de uitgevoerde bespuitingen. Bij 170 controles (18%) werd een inbreuk vastgesteld, hoofdzakelijk met betrekking tot het beschikken over niet langer erkende bestrijdingsmiddelen.

Er dient te worden opgemerkt dat de situatie in verband met de erkenning van dit soort van producten zeer beweeglijk is als gevolg van de herziening van de lijst van actieve stoffen op Europees niveau. Dit heeft de jongste jaren tot de intrekking van de erkenning van talrijke producten geleid.

Afhankelijk van de ernst van de vastgestelde inbreuk werd een waarschuwing of een PV opgesteld.

4.1. Controles in inrichtingen

4.1.1. Diervoeders

In 2006 werd de verordening (EG) nr.183/2005 van kracht in de sector diervoeding ; deze verordening legt nieuwe voorschriften vast met betrekking tot de diervoederhygiëne. Voor in de diervoedersector uitgeoefende activiteiten is al naargelang van het geval een erkenning, een toelating of een registratie vereist. Op die activiteiten wordt geregeld toezicht uitgeoefend waarbij de naleving van de reglementaire voorschriften op het vlak van hygiëne en autocontrole wordt nagegaan. Er werden in dat verband in 2006, 1269 bezoeken afgelegd aan inrichtingen waarvan er 1085 (86%) conform waren.

De meerderheid van de non-conformiteiten hebben aanleiding gegeven tot een schriftelijke mededeling of een verwittiging. Eén PV werd opgesteld.

Om de inrichtingen te helpen met het invoeren van de autocontroleprocedures diende de sector zijn gids voor goede praktijken in bij het FAVV. Die gids werd in december 2005 mits bepaalde toezeggingen, gevalideerd. Het gaat hier om een eerste vrijwillige stap in de validatie van de autocontrole met betrekking tot diervoeders.

4.1.2. Melkproducten

Door het in voege treden van de verordeningen van het "hygiënepakket" op 1.1.2006 is het FAVV begonnen met de herkenning van alle 320 erkende industriële zuivelbedrijven en de 1350 erkende hoevezuivelbedrijven. Hiervoor moesten de bedrijven gecontroleerd worden op het vlak van de hygiëne, de traceerbaarheid, het afvalbeheer en de autocontrole.

4.1.2.1. Op de hoeve

In 2006 werden bij de hoevezuivelbedrijven 653 inspecties uitgevoerd. In meer dan 80 % van de inspecties werden geen of slechts kleinere non-conformiteiten vastgesteld. De meeste non-conformiteiten in verband met de autocontrole hadden betrekking op:

- de gezondheid van het personeel (bv. ontbreken medische attesten)
- de identificatie van de kritische punten (CCP's)
- de bepaling van de corrigerende maatregelen
- de bewaring van de registraties.

Bij de inspectie van de hygiëne, de traceerbaarheid en het afvalbeheer werden voornamelijk tekorten vastgesteld:

- op het gebied van het niet naleven van de persoonlijke hygiëne (vb. eten in de werklokalen, vreemde personen in de werklokalen)
- het ontbreken van een sluitingssysteem bij vloeibare producten, dat zo ontworpen moet zijn dat na de opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

Voor de maanden januari en februari werden 113 inspecties uitgevoerd, hierbij was 31 % non conform. Voor deze niet conforme inspecties werden 13 waarschuwingen gegeven; in 6 gevallen werd de erkenning ingetrokken. Vanaf maart 2006 werd een systeem van weging van de tekortkomingen toegepast.

Tabel 3.6.: Overzicht inspecties bij de hoeveproducenten en de rechtstreekse verkopers vanaf maart 2006

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Waarschuwingen	PV's
Hygiëne, afval, traceerbaarheid	290	45,5 %	44,5 %	10 %	36	1
Autocontrole	250	54,8 %	32,4 %	12,8 %	31	-

4.1.2.2. In de melkerij

In 2006 werden er 675 inspecties uitgevoerd in industriële melkinrichtingen. Bij meer dan 85 % van de inspecties was de hygiëne, de traceerbaarheid, het beheer van de afvalstoffen en de autocontrole van de inrichtingen conform of werden slechts kleinere tekortkomingen vastgesteld.

Bij de hygiëne-inspectie ontbraken vaak:

- de schriftelijke verklaring van overeenkomst van het verpakkingsmateriaal,
- de medische attesten van de werknemers
- de mededeling in de toiletten waarop staat dat de handen moeten gewassen worden na toiletbezoek.

Bij de inspectie op de traceerbaarheid stelden onze controleurs vaak vast dat de link tussen de uitgaande en ingaande registers ontbrak. Bij de inspectie op het afval was de meest voorkomende non-conformiteit het ontbreken op de handelsdocumenten van de diersoort van het categorie 3-materiaal. Tot slot waren bij de inspectie op de autocontrole de meeste tekortkomingen bij de identificatie van de CCP's en het op voorhand bepalen van de corrigerende maatregelen. In januari en februari 2006 werden 15 inspecties uitgevoerd; 40 % was niet conform en gaf aanleiding tot 6 verwittigingen. Bij één autocontrole-inspectie werden de producten tijdelijk in beslag genomen.

Vanaf maart 2006 werd een systeem van weging van de non-conformiteiten toegepast.

Tabel 3.7.: Inspecties in industriële melkinrichtingen vanaf maart 2006

	Aantal inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Waarschuwingen	PV's
Hygiëne	191	28,8 %	65,4 %	6,9 %	27	4
Traceerbaarheid	163	68,7 %	27 %	4,3 %	14	2
Afval	129	67,4 %	20,9 %	11,6 %	9	2
Autocontrole	173	51,4 %	38,7 %	9,8 %	19	1

4.1.3. Eieren

Voor de naleving van de voorschriften voor het in de handel brengen van eieren werden inspecties uitgevoerd in de hele keten.

4.1.3.1. Pakstations

In 2006 werden 173 inspecties op de naleving van de handelsnormen, de erkenningsvoorwaarden, hygiënevoorschriften en de autocontrole uitgevoerd. Meer dan 75% van de inrichtingen voldeden of vertoonden slechts mineure tekortkomingen.

In de maanden januari en februari werden 25 inspecties uitgevoerd; hierbij was 92% conform. Voor één niet-conformiteit werd een waarschuwing gegeven. Vanaf maart 2006 werd een systeem van weging van de non-conformiteiten toegepast.

De waargenomen tekortkomingen bij de controle op de naleving van de handelsnormen, de erkenningsvoorwaarden en de hygiënevoorschriften hadden vooral betrekking op de traceerbaarheid (ingand register niet up to date, te weinig gegevens op de begeleidende documenten van de producenten en de houders van de eieren,...). Voor de autocontrole situeerden de belangrijkste non-conformiteiten zich op het vlak van de persoonlijke hygiëne van de werknemers en het ontbreken van reinigings- en ontsmettingsprocedures.

Tabel 3.8.: Resultaten van de inspecties op de handelsnormen, erkenningsvoorwaarden en de hygiënevoorschriften bij de pakstations vanaf maart 2006

	Capaciteit	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Waarschuwingen	PV's
Handelsnormen, erkenning en hygiëne	<15.000 eieren per uur	83	54,2 %	33,7 %	12,0 %	20	4
	> 15.000 eieren per uur	25	56,0 %	28,0 %	16,0 %	6	0
Autocontrole		40	35,0 %	42,5 %	22,5 %	8	1

4.1.3.2. Groothandel

Er werden 38 inspecties in het kader van de handelsnormen uitgevoerd bij groothandelaren in eieren. 68,4% van de inspecties waren gunstig, 15,8% van de inspecties waren gunstig met opmerkingen en de overige 15,8% waren ongunstig. In 4 gevallen werden een waarschuwing gegeven. Tijdens deze inspecties werden volgende zaken gecontroleerd: traceerbaarheid, etikettering, stempeling van de eieren en de kwaliteit van de eieren en de verpakking.

4.1.4. Eiproducten

Bij de 9 erkende eiproductfabrikanten werden 8 inspecties uitgevoerd in het kader van de hygiëne, de traceerbaarheid en de autocontrole en 7 in het kader van de afvalreglementering. Nergens werden zware tekortkomingen vastgesteld. Er werden dan ook geen waarschuwingen of PV's gegeven.

Tabel 3.9.: Resultaten van de inspecties bij de eiproductfabrikanten

	Inspecties	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig
Hygiëne	8	75 %	25 %	0 %
Traceerbaarheid	8	100 %	0 %	0 %
Afval	7	75,7 %	14,7 %	0 %
Autocontrole	8	100 %	0 %	0 %

4.1.5. Vis

In vergelijking met 2005 is de aanvoer van vis in Nieuwpoort gedaald met 48,9 ton, in Oostende met 382,2 ton en in Zeebrugge met 1119,3 ton. Globaal gezien resulteert dit in een daling van de aanvoer met 1550,4 ton (-7,1%) in de Belgische havens in vergelijking met 2005. In 2006 werd 0,04 % van de aangevoerde vis afgekeurd. De voornaamste redenen van afkeuring waren onvoldoende versheid en bederf.

Tabel 3.10: Hoeveelheid aangevoerde en afgekeurde vis in 2006.

	Aanvoer	Afgekeurd
Vismijn Nieuwpoort	177.456 kg	0 kg
Vismijn Oostende	9.195.310 kg	6.266 kg
Vismijn Zeebrugge	10.774.492 kg	1.909 kg
Totaal	20.147.258 kg	8.175 kg

4.1.6. Sector van de verwerking

In 2006 werden 594 bedrijven bezocht die levensmiddelen van plantaardige oorsprong, dranken en andere specifieke levensmiddelen verwerken (bakkerijproducten, chocolade, deegwaren, ...). Werden gecontroleerd: de infrastructuur, de uitrusting, de hygiëne, de autocontrole, de traceerbaarheid en de meldingsplicht.

In januari en februari werden in 77 inrichtingen inspecties uitgevoerd. Afhankelijk van de soort van controles (hygiëne, medingsplicht, HACCP, traceerbaarheid) waren 10 tot 40% van de inrichtingen conform. Vanaf maart werd een systeem van weging van de non-conformiteiten toegepast.

Vanaf maart 2006 werden 517 inrichtingen geïnspecteerd. Van deze waren 66,3% conform of vertoonden slechts mineure non-conformiteiten. Deze inspectieresultaten worden weergegeven in de hiernavolgende tabel.

Sinds 1 januari 2006 is een nieuwe hygiënereglementering van toepassing in de Europese Unie. Deze reglementering wordt relatief goed nageleefd door de bedrijven zoals blijkt uit de resultaten voor het inspectietype infrastructuur, inrichting en hygiëne. Bij het inspectietype autocontrole wordt vooral nagegaan of in de inrichting een autocontrolesysteem aanwezig is. Dit type inspectie houdt echter geen validatie van het autocontrolesysteem in, aangezien een validatie enkel mogelijk is op basis van een audit.

Tabel 3.11.: Resultaten van inspecties bij fabrikanten van levensmiddelen

	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne	17 %	59 %	24 %	135	15
Autocontrole	30 %	38 %	32 %	81	5
Traceerbaarheid	61 %	27 %	12 %	38	3
Meldingsplicht	61 %	19 %	20 %	41	3

4.1.7. Horeca, grootkeukens en kleinhandel

In de distributiesector werden in 2006 27.829 inspecties uitgevoerd.

In 2006 werden in totaal 3986 inrichtingen in de horecasector, 1586 gemeenschapskeukens en 4024 inrichtingen in de kleinhandel bezocht in het kader van een inspectie. Werden gecontroleerd: de infrastructuur, de uitrusting, de hygiëne, de autocontrole, de traceerbaarheid en de meldingsplicht. In januari en februari 2006 werden 991 inrichtingen van de horecasector geïnspecteerd, 306 gemeenschapskeukens en 714 detailhandelszaken. Afhankelijk van de soort van controles (hygiëne, medingsplicht, HACCP, traceerbaarheid) waren 17 tot 67% van de inrichtingen conform. Vanaf maart, werd een systeem van weging van de non-conformiteiten toegepast.

Vanaf maart 2006 werden 2995 inrichtingen van de horecasector geïnspecteerd, 1280 gemeenschapskeukens en 3310 detailhandelszaken. Respectievelijk 77,9%, 82,5% en 79,6% van deze inrichtingen waren conform of vertoonden slechts mineure non-conformiteiten.

Zoals voor de verwerkende sector is ook voor de distributiesector een nieuwe hygiënereglementering van toepassing in de Europese Unie. Deze reglementering wordt goed nageleefd in de inrichtingen, zoals blijkt uit de resultaten voor het inspectietype infrastructuur, uitrusting en hygiëne. Bij het inspectietype autocontrole wordt vooral nagegaan of in de inrichting een autocontrolesysteem aanwezig is. Dit type inspectie houdt echter geen validatie van het autocontrolesysteem in, aangezien een validatie enkel mogelijk is op basis van een audit.

Tabel 3.12.: Resultaten van inspecties in de horeca.

	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne	23 %	58 %	20 %	1.218	156
Autocontrole	26 %	48 %	26 %	61	13
Traceerbaarheid	60 %	25 %	15 %	22	12
Meldingsplicht	49 %	32 %	20 %	30	5

Tabel 3.13.: Resultaten van inspecties in de grootkeukens.

	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne	29 %	61 %	10 %	298	5
Autocontrole	39 %	47 %	14 %	105	2
Traceerbaarheid	70 %	23 %	6 %	36	2
Meldingsplicht	54 %	28 %	18 %	48	1

Tabel 3.14. Resultaten van inspecties in de kleinhandel.

	Gunstig	Gunstig met opmerkingen	Niet gunstig	Aantal waarschuwingen	Aantal PV's
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne	27 %	58 %	15 %	1.255	178
Autocontrole	42 %	38 %	20 %	31	7
Traceerbaarheid	72 %	23 %	6 %	9	6
Meldingsplicht	56 %	30 %	14 %	15	1

4.2. Kwaliteit- en traceerbaarheidscontroles

4.2.1. Diervoeders

4.2.1.1. Controles op documenten

Diervoeders mogen los of in zakken in de handel worden gebracht maar moeten steeds vergezeld gaan van documenten die voldoen aan de wettelijke etiketteringvoorschriften. De etikettering heeft met name tot doel de veehouder informatie te verstrekken over de samenstelling van de door hem gebruikte voeders. Daarnaast moeten de operatoren uit de sector de traceerbaarheid van de voeders aan de hand van bijzondere registers garanderen. Anderzijds mogen gemedicineerde voeders alleen op basis van een diergeneeskundig voorschrift worden afgeleverd. In 2006 werden 1237 inspecties uitgevoerd om de naleving van de voorschriften inzake etikettering en traceerbaarheid na te gaan ; 913 (74%) ervan waren conform.

Verder werden nog 2530 controles op documenten uitgevoerd bij de invoer van diervoeders uit derde landen. Alle controles waren conform.

De tekortkomingen bij de controle van de documenten betroffen uiteenlopende aspecten van interne bedrijfsdocumenten tot etiketteringvoorschriften. In het algemeen wordt hiervoor een schriftelijke mededeling of een waarschuwing gegeven. In 2006 werden 12 PV's opgesteld in verband met etikettering omwille van vermeldingen in strijd met de reglementering.

4.2.1.2. Naleving van de kwaliteitsborging

Van de 1253 analyses die werden uitgevoerd om de gebruiksvoorwaarden van toegestane toevoegingsmiddelen en geneesmiddelen na te gaan, gaven er 269 aan dat de gegeven garantie in verband met vooral coccidiostatica, vitaminen en sporelementen niet werd nagekomen.

	2006		2005
	Aantal analyses	% conformiteit	% conformiteit
Toevoegingsmiddelen en voormengsels	51	68,6 %	50,2 %
Mengvoeders	1.202	79,0 %	23,1 %
Totaal	1.253	78,5 %	26,7 %

Net als in 2005 is het percentage niet-conformiteiten voor de gegarandeerde gehalten aan toevoegingsmiddelen nog steeds bijzonder groot. Het aantal controles werd in 2007 verhoogd.

Voor de meeste non-conformiteiten werd een schriftelijke mededeling of een waarschuwing gegeven. 11 PV's werden opgesteld.

4.2.1.3. Kwalitatieve samenstelling van diervoeders

Om de naleving van de voorschriften inzake kwaliteitsparameters zoals de gehalten aan totaal eiwit, vet, ruwe celstof of as na te gaan, werden 3516 analyses uitgevoerd; 3239 analyses, of 92,1 %, bleken conform te zijn. Dit is een verbetering in vergelijking met 2005 toen 88,2% van de analyses conform waren.

	2006		2005
	Aantal analyses	% conformiteit	% conformiteit
Grondstoffen	477	93,1 %	49,8 %
Mengvoeders	3.039	92,0 %	90,5 %
Totaal	3.516	92,1 %	88,2 %

Voor de meeste non-conformiteiten werd een schriftelijke mededeling of een waarschuwing gegeven. 9 PV's werden opgesteld.

4.2.2. Groenten en fruit

Het FAVV oefent controle uit op de naleving van de voorgeschreven kwaliteitsnormen bij groenten, fruit en aardappelen.

Deze producten worden steekproefsgewijs gecontroleerd in alle stadia van de verkoop. De in 2006 uitgevoerde bedrijfsbezoeken zijn weergegeven in de tabel hieronder. Bij het resultaat 'gunstig met opmerkingen' was er een kleine niet-conformiteit waarvoor de operator een waarschuwing kreeg.

De andere non-conformiteiten betreffen bijvoorbeeld de klassering, versheid, oorsprong, aanwezigheid van het producentnummer en werden gesactioneerd met verwittigingen, PV's en eventueel vernietiging van de producten.

Tabel 3.15.: Overzicht van de kwaliteitscontroles op groenten en fruit in 2006

Handelsstadium - product	Aantal bedrijfsbezoeken	Resultaat		
		gunstig	gunstig met opmerkingen	ongunstig
Groothandel – groenten en fruit	913	84,0 %	12,9 %	3,1 %
Groothandel – aardappelen	294	93,5 %	6,1 %	2,7 %
Veilingen – groenten en fruit	208	86,5 %	11,1 %	2,4 %
Totaal	1.415	86,4 %	11,2 %	2,9 %

4.2.3. Rundvlees (DNA-test)

In het kader van BSE, dient de identificatie van rundvlees te worden gegarandeerd vanaf de slachting tot en met het stadium van de detailhandel. Voor deze controle wordt enerzijds vers rundvlees afkomstig van één rund bemonsterd in beenhouwerijen en anderzijds op het oor in het slachthuis met hetzelfde identificatienummer (dit is het oormerknummer van het rund) dat op de verpakking van het rundvlees vermeld is, wordt het diepgevroren oor van dit rund opgespoord in het slachthuis en eveneens bemonsterd. Het DNA van het rundvlees wordt vergeleken met het DNA van het runderoor.

In 2006 werden 105 dergelijke stalen bemonsterd in beenhouwerijen. In 86 % van de gevallen was er overeenstemming van het DNA. Wanneer het DNA van het rundvlees niet overeenkomt met dat van het oor, wordt een onderzoek ingesteld om de oorzaak hiervan te achterhalen en dergelijke fouten in de toekomst te vermijden.

4.3. Controle van residuen en contaminanten

4.3.1. Diervoeders

In 2006 werden in het kader van de veiligheid van de diervoeders 10.662 analyses uitgevoerd. De belangrijkste analyses worden hieronder weergegeven. Er werden in dit kader 8 PV's opgesteld.

	Aantal analyses in 2006	Niet conform in 2006	% conformiteit in 2006	% conformiteit in 2005
Grondstoffen	2.511	61	97,6 %	99,1 %
Additieven en voormengsels	443	3	99,3 %	99,5 %
Mengvoeders	7.708	31	99,6 %	99,4 %
Totaal	10.662	95	99,1 %	99,3 %

4.3.1.1. PCB's en dioxines

Er werden in 2006, 1564 analyses op PCB's, 1186 analyses op dioxinen en 91 analyses op dioxineachtige PCB's uitgevoerd. Drie resultaten bleken niet-conform. Het ging daarbij om toevoegingsmiddelen (sepioliet, mangaan, zinkoxide).

	2006		2005
	Aantal analyses	% conformiteit	% conformiteit
Grondstoffen	2.511	97,6 %	99,1 %
Toevoegingsmiddelen en voormengsels	443	99,3 %	99,5 %
Mengvoeders	7.708	99,6 %	99,4 %
Totaal	10.662	99,1 %	99,3 %

Een uit België afkomstige en in Nederland bemonsterde partij dierlijk vet bleek niet-conform met betrekking tot dioxinen. De oorzaak van de verontreiniging van dit dierlijk vet bleek verband te houden met het proces dat wordt toegepast bij de verwerking van beenderen voor de productie van

gelatine. Het vet, een bijproduct van deze gelatineproductie, werd gerevaloriseerd in de diervoeding. Er werden naar aanleiding daarvan veel monsters genomen in België, waarna bewakingsmaatregelen werden ingesteld bij zowel diervoederfabrikanten als bij veehouders.

Rekening houdend met de risico's voor verontreiniging met dioxinen die inherent zijn aan het gebruik van dierlijk vet bij de productie van diervoeders achtte het FAVV het, in overleg met de sector, noodzakelijk de controlemaatregelen op deze voedermiddelen op te drijven door een systematische analyse uit te voeren op de in de handel gebrachte partijen. De reglementaire voorschriften worden in 2007 van kracht.

4.3.1.2. Zware metalen

Voor zware metalen (lood, cadmium, kwik, arseen,...) werden 756 analyses uitgevoerd waarvan één niet conform was voor lood en 8 voor cadmium. De 8 cadmiumanalyses hielden verband met het onderzoek naar de verontreiniging van uit China ingevoerde partijen zinksulfaat.

4.3.1.3. Mycotoxinen

Voor de controle op mycotoxinen (door schimmels voortgebrachte toxinen) werden 1225 analyses uitgevoerd. De non-conformiteiten betroffen de aanwezigheid van desoxynivalenol in 3 volledige voeders voor varkens en van zearalenon in 2 volledige voeders voor varkens.

	Aantal analyses	% conformiteit
Desoxynivalenol	126	97,6 %
Ochratoxine A	242	100,0 %
Aflatoxine B1	339	100,0 %
Zearalenon	116	98,3 %
Moederkorencaloïde	31	100,0 %
Fumonisine	239	100,0 %
Toxinen T2 en HT2	132	100,0 %
Totaal	1225	99,6 %

4.3.1.4. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Van de 189 analyses die werden uitgevoerd ter opsporing van de aanwezigheid van bestrijdingsmiddelen in grondstoffen (139) en, in mindere mate, in mengvoeders (50) gaven er 2 een overschrijding te zien van de aanvaardbare maximumwaarden (chloorprofam in agro-voedingsproducten en dichloorvos in graan). Dat komt neer op een verbetering in vergelijking met 2005.

4.3.1.5. Aanwezigheid van dierlijk eiwit

Voor de controle op de naleving van de specifieke voorschriften in verband met bescherming tegen gekke-koeienziekte (BSE) werden 1071 microscopische analyses uitgevoerd ter opsporing van de aanwezigheid van verboden dierlijk eiwit. Er werden sporen van dierlijk eiwit (landdieren of vissen) aangetroffen in 3 voeders (0,3%).

Daarnaast gaven 12 van de 96 monsters van vet van herkauwers (12,5%) een overschrijding te zien van de norm van 0,15% totale onoplosbare rest onzuiverheden. Met die analyse wordt de afwezigheid van verboden eiwitten in dierlijk vet nagegaan. In geval van overschrijding worden maatregelen genomen om te voorkomen dat deze eiwitten zich in de diervoeders zouden bevinden.

4.3.1.6. Verboden stoffen

In 2006 werd het verbod op het gebruik van antibiotica als toevoegingsmiddelen van kracht. Dat verbod hangt samen met de bestrijding van antibioticaresistentie.

Om de aanwezigheid van verboden gemedicineerde stoffen op te sporen, d.w.z. stoffen die uit de markt zijn genomen of waarvan het gebruik niet is toegelaten in gecontroleerde voeders, werden 1555 analyses uitgevoerd ; 13 analyses bleken niet-conform te zijn, met name vanwege de aanwezigheid van residuen van coccidiostatica in voeders die deze niet zouden mogen bevatten (versleping).

Er werden ook controles uitgevoerd ter opsporing van andere verboden stoffen zoals recyclagevet (193) en hormonen (1100).

Vier grondstoffen van dierlijke oorsprong bleken recyclagevet te bevatten, wat aanleiding gaf tot waarschuwingen. Er werd in het kader van het controleplan voor diervoeders geen enkele aanwezigheid van hormonen vastgesteld.

	Aantal analyses	% conformiteit
Verboden gemedicineerde stoffen	1.555	99,2 %
Recyclagevet	193	97,9 %
Hormonen	1.100	100 %
Totaal	2.848	99,4 %

Er dient aangestipt dat de vermelde cijfers geen rekening houden met de resultaten van eventueel aangevraagde tegenanalyses.

4.3.2. Dieren

Er werden bij landbouwbedrijven in totaal 3.855 monsters van urine, faeces, materiaal en diervoeders genomen voor het opsporen van anabolica en verboden stoffen waarvan 2.268 bij runderen, 270 bij kalveren, 1.157 bij varkens, 151 bij pluimvee en 9 bij schapen. Aangezien meerdere families van stoffen werden opgespoord in één enkel monster ligt het totale aantal analyses veel hoger. Slechts één in het kader van het controleplan genomen monster was positief voor prednisolone.

Er worden ook monsters genomen in landbouwbedrijven bij vermoeden van anabolicagebruik (zie deel 4 : activiteiten van de nationale opsporingseenheid).

In 2006 werden H-statuten toegekend naar aanleiding van het gebruik van mengsels van stoffen met hormonale werking en corticosteroiden (5 rundveebedrijven), stoffen met hormonale werking (1 rundveebedrijf), corticosteroiden (3 rundveebedrijven) of niet-toegestane geneesmiddelen (1

varkensbedrijf). De toekenning van R-statuten is het gevolg van het gebruik van antibiotica (13), niet-steroïde ontstekingsremmers (1) of een mengsel van beide (1).

Het R-statuut houdt in dat gedurende een periode van 8 weken 1 dier van het beslag op 10 bij het slachten een analyse ondergaat op kosten van de verantwoordelijke. Toekenning van het H-statuut heeft tot gevolg dat de dieren gedurende 52 weken het bedrijf alleen mogen verlaten om te worden overgebracht naar een in het land gelegen slachthuis waar 1 op de 10 wordt bemonsterd en een analyse ondergaat op kosten van de verantwoordelijke.

4.3.3. In het slachthuis aangeboden slachtdieren

In uitvoering van het bewakingsplan voor residuen en verontreinigingen worden in het slachthuis monsters genomen van geslachte dieren. De monsters worden geanalyseerd om verscheidene stoffen te kunnen opsporen (anabolica, verboden stoffen, niet-steroïde ontstekingsremmers, antibiotica, middelen tegen parasieten, kalmeermiddelen, dioxinen, zware metalen...).

Tabel 3.17.: Residuen en verontreinigingen bij slachtdieren

Diersoort	Steekproefsgewijze bemonstering monsters		Verdachte monsters Monsterneming op basis van verdenking	
	Aantal monsters	% conform	Aantal monsters	% conform
Runderen	1.891	99,8 %	119	79,0 %
Kalveren	612	99,8 %	3	100,0 %
Varkens	5.105	99,8 %	9	55,6 %
Schapen	133	100 %	0	
Paarden	168	100 %	1	100,0 %
Totaal	7.909	99,8 %	132	78,0 %

12 van de niet-conforme resultaten die werden verkregen bij de steekproefsgewijze bemonstering hadden te maken met de aanwezigheid van antibiotica, 3 met de aanwezigheid van corticosteroïden en 1 gaf een gehalte aan dioxinen en dioxineachtige PCB's te zien dat de norm overschreed.

Tabel 3.16.: Evolutie van de toegekende H- en R-statuten in rundvee- en varkensbedrijven

	H-statuut		R-statuut	
	Runderen	Varkens	Runderen	Varkens
2006	9	1	6	9
2005	3	4	7	9
2004	6	1	18	3
2003	7	1	31	14
2002	5	3	38	24

Bij de monsternemingen op basis van verdenking wezen de niet-conforme resultaten op de aanwezigheid van residuen van antibiotica (20), niet-steroïde ontstekingsremmers (5), een mengsel van beide (3) of procaïne (1).

De nog in het slachthuis aanwezige niet-conforme karkassen worden in beslag genomen en vernietigd en er wordt een onderzoek uitgevoerd in de inrichting. Afhankelijk van de resultaten van het onderzoek kan een R-statuut worden toegekend.

Er worden ook monsters genomen in het slachthuis wanneer het gebruik van anabolica wordt vermoed (zie deel 4 : activiteiten van de nationale opsporingseenheid).

4.3.4. Pluimvee, konijnen en wild

De monsters worden geanalyseerd ter opsporing van de aanwezigheid van residuen van anabolica, verboden stoffen, niet-steroïde ontstekingsremmers, antibiotica, middelen tegen parasieten, dioxinen, zware metalen, enz. Bij vrij wild worden in hoofdzaak monsters genomen om verontreiniging met lood of cadmium vast te stellen.

De stoffen die werden gevonden in niet-conforme monsters waren chloramfenicol (1), coccidiostatica (10), een antibioticum (1) en dioxinen (2).

Tabel 3.18. : Residuen en verontreinigingen bij pluimvee, konijnen en wild

	Aantal monsters	% conform
Pluimvee	1.694	99,3 %
Konijnen	147	99,3 %
Gekweekt wild	128	99,2 %
Vrij wild	106	100 %
Totaal	2.075	99,3 %

De nog in het slachthuis aanwezige niet-conforme karkassen worden in beslag genomen en vernietigd en er wordt in de inrichting een onderzoek uitgevoerd bij gebruik van verboden stoffen (zoals chloramfenicol). Er werd in dit geval ook een RASFF-bericht verspreid.

4.3.5. Vis en weekdieren

4.3.5.1. Mariene biotoxines

Tweekleppige schelpdieren (oesters, mosselen, Sint-Jakobschelpen) zijn voor hun voedsel afhankelijk van fytoplankton, dat zij uit het water filteren. Bepaalde soorten fytoplankton produceren natuurlijke toxines die niet toxisch zijn voor schelpdieren, maar die, doordat deze filterfeeders zijn, zich kunnen opstapelen in het dier. Al deze toxines zijn bestand tegen de normale hittebehandeling waaraan schelpdieren voor de consumptie zijn onderworpen. Bij de mens kan na het eten van besmette schelpdieren onder andere verlamming (Paralytic Shellfish Poison), diarree (Diarrhetic Shellfish Poison) of geheugenverlies (Amnesic Shellfish Poison) optreden.

In 2006 werden 47 monsters genomen van mosselen en oesters afkomstig van de productiegebieden te Nieuwpoort en Oostende voor onderzoek op mariene biotoxines. Eén monster van oesters was positief voor DSP. Er werd onmiddellijk een nieuw monster genomen. Dit was negatief. Verdere maatregelen waren niet nodig aangezien geen gecontamineerde oesters in de handel werden gebracht.

Er werden ook 48 monsters genomen van Sint-Jakobsschelpen ter hoogte van in de vismijn. Het ging hier om door vissersvaartuigen in zee gevangen Sint-Jakobsschelpen. Twee monsters waren positief voor ASP; de betrokken visvakken waar de schelpen gevangen waren, werden geblokkeerd en er werd een recall georganiseerd.

4.3.5.2. Visteeltbedrijven

In zalmkwekerijen en visvijvers werden 255 monsters onderzocht op diverse residuen. In 3 van die monsters (1,2%) werd de aanwezigheid van residuen van malachietgroen, een niet-toegestane stof, vastgesteld. De betreffende vissen werden in beslag genomen en vernietigd.

4.3.6. Melk en melkproducten

Zowel op de hoeve als tijdens het transport neemt het FAVV monsters ter controle van de aanwezigheid van residuen en contaminanten in rauwe melk van koeien, geiten, schapen en paarden. Hierbij wordt gezocht naar residuen van dierengeneesmiddelen, aflatoxine M₁, zware metalen, organosfosfor- en organochloorpesticiden, dioxines, dioxine-like PCB en merker PCB. In totaal werden 1699 monsters onderzocht, waarbij slechts 2 monsters (0,1 %) niet-conform waren. In ezelinnenmelk werden residuen van anthelmintica (oxfendazol en fenbendazol) aangetroffen. In geitenmelk werden residuen van antibiotica (cefalonium) gevonden. De melk werd telkens geblokkeerd tot opnieuw gunstige resultaten bekomen werden.

4.3.7. Eieren

Voor het onderzoek naar residuen en contaminanten in eieren werden monsters genomen in legbedrijven en in pakstations. In totaal werden 1194 monsters van eieren genomen van legbedrijven (kooi, bio, scharrel en vrije uitloop) voor onderzoek naar residuen van dierengeneesmiddelen, zware metalen, organochloorpesticiden, dioxines, dioxine like PCB en merker PCB. Alle monsters waren conform.

4.3.8. Levensmiddelen

Voor de volksgezondheid in het algemeen en vooral voor de bevolkingsgroepen met de hoogste blootstelling, is het van het grootste belang dat het gehalte aan verontreinigingen van levensmiddelen in toxicologisch opzicht ten minste op een aanvaardbaar niveau blijft, en bij voorkeur, zo laag mogelijk is. Via haar controleprogramma staat het FAVV in voor de bewaking van de aanwezigheid van bepaalde verontreinigingen in een aantal levensmiddelen.

4.3.8.1. Residuen van bestrijdingsmiddelen

Bestrijdingsmiddelen worden gebruikt in de teelten van fruit, groenten en graan voor de bestrijding van schadelijke insecten, fytopathogene schimmels, onkruiden... Vaak laten ze residuen achter waaraan de consument wordt blootgesteld. Het koninklijk besluit van 13 maart 2000 legt maximale residulimieten (MRL) voor toegelaten bestrijdingsmiddelen op en in levensmiddelen. Deze MRL die werden vastgelegd op basis van goede landbouwpraktijken hebben twee doelstellingen: het goed gebruik van bestrijdingsmiddelen nagaan (gebruik van voor een teelt toegelaten bestrijdingsmiddelen, naleving van de doses en van wachttijden voor de oogst...) en de bescherming van de gezondheid van de consument. MRL zijn geen toxicologische grenzen; een overschrijding van een MRL betekent dus niet noodzakelijk dat er een gevaar is voor de consument maar kan wijzen op een slecht gebruik van het bestrijdingsmiddel.

Wanneer een overschrijding van de MRL in een levensmiddel wordt vastgesteld wordt een risico-evaluatie voor de consument uitgevoerd. Op deze basis worden de te ondernemen maatregelen bepaald waaronder de vernietiging van het betrokken levensmiddel en de terugtrekking van de markt. Een inspectie bij de producent moet uitsluitsel geven over de reden van de overschrijding van de MRL. Afhankelijk van de ernst van de inbreuk ontvangt de operator een waarschuwing of een proces-verbaal. Dit laatste brengt ofwel een administratieve boete met zich ofwel een strafrechtelijk gevolg.

Het controleprogramma beoogt de naleving van de maximale residulimieten voor bestrijdingsmiddelen na te gaan in levensmiddelen op de Belgische markt. De monsterneming wordt bepaald op basis van het risico waardoor levensmiddelen met verhoogd risico op MRL-overschrijding en met hoger verbruik van zeer nabij worden opgevolgd.

Elk jaar wordt een vergadering belegd met de sector om de controleresultaten te bespreken en correctieve acties te ondernemen. Als gevolg van de controleresultaten van 2005 werd veldsla toegevoegd aan de vooroogstcontroles. Anderzijds werd het aantal gezochte bestrijdingsmiddelen uitgebreid.

4.3.8.1.1. Fruit en groenten

In 2006 werden door het FAVV de aanwezigheid van residuen van om en bij de 300 bestrijdingsmiddelen onderzocht in 1359 stalen van fruit en groenten; 57 % waren van Belgische oorsprong.

91,2 % van de resultaten waren conform (afwezigheid van residu of niet-overschrijding van de MRL). Stalen met een overschrijding van een in de wetgeving vastgelegde MRL worden als niet-conform beschouwd. Deze overschrijdingen werden hoofdzakelijk vastgesteld in levensmiddelen van buitenlandse oorsprong.

Tabel 3.19 : Analyseresultaten voor bestrijdingsmiddelen van in 2006 bemonsterde stalen van groenten en fruit.

	Stalen	Aantal stalen	Afwezigheid van residuen (conform)	Aanwezigheid van residuen zonder overschrijding van de MRL (conform)	Overschrijding van de MRL (niet conform)
Fruit	Belgische oorsprong	166			1,8 %
	buitenlandse oorsprong	355			15,8 %
	Subtotaal	521	31,1 %	57,6 %	11,3 %
Groenten	Belgische oorsprong	609			6,1 %
	buitenlandse oorsprong	234			10,2 %
	Subtotaal	838	44,3 %	48,4 %	7,3 %
Totaal		1.359	39,2 %	51,9 %	8,8 %

Er dient hierbij te worden opgemerkt dat de resultaten worden gerapporteerd overeenkomstig de vraag van de Europese Commissie, m.a.w. rekening houdend met de analytische onzekerheid. De overgrote meerderheid van de overschrijdingen zijn miniem. De belangrijkste groepen van betrokken levensmiddelen zijn pitfruit (perziken, nectarines en pruimen), bessen en kleinfruit (druiven), citrusvruchten (sinaasappelen), peulvruchten (erwten), en stengelgroenten (selderij). Eén staal van druiven vormde een mogelijk gevaar voor de consumenten. Het FAVV heeft in dit geval de nodige maatregelen getroffen om de consumptie van deze druiven te vermijden door een terugtrekking van de markt en een terugroeping bij de consumenten.

Het aandeel van de stalen van groenten en fruit waarin tenminste één residu werd aangetroffen is verhoogd ten opzichte van 2005 (+4,9%). De hoogte van de overschrijding van de MRL is eveneens hoger dan in 2005 (+0,9%). Deze vaststellingen kunnen worden verklaard door :

- De analysemethoden laten toe steeds meer bestrijdingsmiddelen (om en bij de 300 moleculen in 2006) met een zeer lage bepalingsgrens aan te tonen (0,01 mg/kg).
- Het controleprogramma van het FAVV is gebaseerd op een risico-inschatting en spitst zich toe op levensmiddelen die een hoger risico op MRL-overschrijding vertonen.
- Momenteel bestaan er nog steeds MRL die nationaal werden vastgelegd. Dit heeft als gevolg dat een MRL voor een zelfde bestrijdingsmiddel in een zelfde levensmiddel verschillend kan zijn van Lidstaat tot Lidstaat en dus voor de een Lidstaat kan voldoen en niet voor België . In afwezigheid van toleranties voor import zijn deze stalen bijgevolg niet conform. Meerdere overschrijdingen die in 2006 vastgesteld in perziken en nectarines waren precies aan dit gebrek aan harmonisatie toe te schrijven. De Europese reglementering voorziet in een volledige harmonisatie vanaf 2008.

4.3.8.1.2. Granen en verwerkte producten van plantaardige oorsprong

Buiten de stalen van groenten en fruit werden in 2006 39 stalen van granen en 141 stalen van verwerkte producten van plantaardige oorsprong onderzocht. Geen enkel staal overschreed de toegelaten MRL.

Tabel 3.20.: Analyseresultaten voor bestrijdingsmiddelen van in 2006 bemonsterde stalen van granen en verwerkte producten van plantaardige oorsprong.

Stalen	Aantal stalen	Afwezigheid van residuen (conform)	Aanwezigheid van residuen zonder overschrijding van de MRL (conform)	Overschrijding van de MRL (niet conform)
Granen	39	59,0 %	41,0 %	0,0 %
Verwerkte producten	141	84,4 %	15,6 %	0,0 %

4.3.8.2. Nitraten

In 2006 werden 141 stalen van bladgroenten (sla en gelijksoortige groenten, spinazie en selderij) op de Belgische markt onderzocht op de aanwezigheid van nitraten. Rekening houdend met de analytische onzekerheid voldeden 97,9% aan de in de Belgische en Europese reglementering vastgestelde normen¹. Bij overschrijdingen wordt een risico-evaluatie uitgevoerd; indien de overschrijding als gevaarlijk voor de consument wordt beoordeeld, worden de groenten vernietigd. Dit was voor geen enkel bemonsterd lot het geval in 2006. Bij overschrijding wordt een onderzoek uitgevoerd bij de producent. Het niveau van overschrijding is vergelijkbaar met dit van 2005.

Tabel 3.21.: Analyseresultaten voor de aanwezigheid van nitraten in groenten bemonsterd in 2006.

	Aantal stalen	Conforme stalen
Sla	71	97,2 %
Andijvie	8	100,0 %
Veldsla	16	93,8 %
Verse spinazie	18	100,0 %
Diepgevroren spinazie	16	100,0 %
Selderij	12	100,0 %
Totaal	141	97,9 %

OPMERKINGEN

(1) Verordening (EG) nr 466/2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen

(2) Koninklijk besluit van 15 februari 1989 tot vaststelling van maximumgehalten aan nitraten in sommige groenten

.4.3.8.3. Dioxinen en PCB's

Met de term dioxinen wordt een groep aangeduid van 75 congenere waarvan er 17 in toxicologisch opzicht van belang zijn. Sommige ervan werden ingedeeld als kankerverwekkend voor de mens. Dioxinen zijn uiterst goed bestand tegen chemische en biologische afbraak en blijven bijgevolg in het milieu aanwezig. Omdat zij vetoplosbaar zijn, hopen zij zich op in de voedselketen van mens en dier.

Polychloorbifenylen (PCB's) bestaan uit een groep van 209 verschillende congenere. Zij vinden hun oorsprong in menselijke activiteiten en kunnen worden ingedeeld in twee categorieën op grond van de toxicologische eigenschappen. Twaalf ervan vertonen met dioxinen vergelijkbare toxicologische eigenschappen en worden daarom vaak omschreven als «dioxineachtige PCB's». Net als dioxinen zijn PCB's uiterst goed

bestand tegen chemische en biologische afbraak en zijn zij vetoplosbaar.

Verordening (EG) nr. 199/2006 tot vaststelling van maximumgrenzen voor dioxinen en dioxineachtige PCB's in bepaalde levensmiddelen werd op 1 november 2006 van kracht.

Er werden in 2006, 427 analyses op dioxinen, 47 analyses op dioxineachtige PCB's en 176 analyses op indicator-PCB's uitgevoerd in de sectoren transformatie en distributie. Het ging daarbij om monsters van melk en melkproducten, eieren van kippen met vrije uitloop of batterijkippen, olie en vet van dierlijke oorsprong, babyvoeding op basis van vlees en vis en om voedingssupplementen.

Tabel 3.22: Dioxinen, dioxineachtige PCB's en indicator-PCB's in levensmiddelen

	Dioxinen		Dioxineachtige PCB's		Indicator-PCB's	
	Aantal monsters	% conform	Aantal monsters	% conform	Aantal monsters	% conform
Babyvoeding	15	100 %	10	100 %	15	100 %
Fruit, groenten en plantaardige olie	59	100 %	40	100 %	33	100 %
Eieren en eiproducten	32	100 %	12	100 %	12	100 %
Visserij en aquacultuur	150	100 %	47	100 %	55	100 %
Zuivelproducten	98	100 %	69	100 %	39	100 %
Vlees en afgeleide producten	50	100 %	17	100 %	22	100 %
Voedingssupplementen en visolie	23	95,7 %	11	90,9 %	10	90,0 %
Totaal	427	99,8 %	206	99,5 %	176	99,4 %

Er werd een overschrijding vastgesteld van de norm van 3,7 pg OMS-TEQ/g vet voor een voedingssupplement op basis van visolie. Dit monster overschreed eveneens de normen voor dioxineachtige PCB's en indicator-PCB's. Er werd een proces-verbaal en een RASFF opgemaakt en de betreffende producten werden uit de handel genomen en vernietigd. In 2005 waren 2 monsters van voedingssupplementen niet-conform. In 2004 werd slechts één overschrijding vastgesteld voor eieren van kippen in vrije uitloop.

4.3.8.4. Mycotoxinen

Mycotoxinen zijn secundaire metabolieten van schimmels die zich tijdens de teelt en tijdens de opslag kunnen ontwikkelen op plantaardige producten. De gevaarlijkste mycotoxinen worden gecontroleerd in de gevoeligste matrices, bijv. aflatoxine B₁ in fruit en aflatoxine M₁ in melk.

4.3.8.4.1. Aflatoxinen

Aflatoxinen zijn mycotoxinen die worden aangemaakt door een schimmel van het type *Aspergillus* die tot ontwikkeling komt bij een verhoogde temperatuur en vochtigheidsgraad. Deze mycotoxinen zijn gentoxische kankerverwekkende stoffen die in een groot aantal levensmiddelen kunnen voorkomen. De groep van de aflatoxinen omvat meerdere verbindingen waarvan de aanwezigheid in levensmiddelen en de toxiciteit varieert. Aflatoxine B₁ is veruit de meest toxische verbinding. Aflatoxine B₁ wordt bij melkkoeien gemetaboliseerd tot aflatoxine M₁.

Voor de 381 monsters die in de sector transformatie en distributie werden genomen, werden 3 overschrijdingen van het aflatoxinegehalte vastgesteld. Het ging daarbij om pistachenoten uit Iran (2) en om amandelen (1). Er werd voor de bemonsterde partijen een proces-verbaal opgemaakt waarna de partij werd vernietigd. Naar aanleiding van de vaststellingen werd een RASFF-bericht verspreid. Om het gehalte aan aflatoxine M₁ te controleren, werden 114 monsters van consumptiemelk en melkproducten genomen. Er werd sinds 2003 geen enkele overschrijding meer aangetoond voor aflatoxine M₁. De laatste overschrijding in consumptiemelk werd gemeld in 2002.

Tabel 3.23.: Resultaten van de onderzoeken naar aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂ en M₁

	Aantal monsters	% conform
Ontbijtgranen	79	100,0 %
Specerijen	25	100,0 %
Gedroogde vruchten	141	97,9 %
Babyvoeding	22	100,0 %
Melk en melkproducten	114	100,0 %
Totaal	381	99,2 %

4.3.8.4.2. Patuline

In 2006 werden 56 monsters van babyvoeding, levensmiddelen op basis van appels, fruitsap en appelsap geanalyseerd. Er werden drie overschrijdingen van de normen voor patuline vastgesteld bij producenten van appelsap. Een van de partijen werd bij de operator weggehaald en vernietigd. Op de andere 2 partijen werd een extra distillatie toegepast. Het Agentschap gaat na of de aldus geproduceerde partijen conform zijn. Er werd geen RASFF-bericht verspreid aangezien het product lokaal werd verkocht.

4.3.8.4.3. Fusariumtoxine

Op 1 juli 2006 werden de maximumgrenzen voor desoxynivalenol (DON) en zearalenon in granen en afgeleide producten (behalve mais) van kracht. Alle 29 en 52 monsters die respectievelijk werden genomen voor desoxynivalenol (29) en zearalenon (52) waren conform.

4.3.8.5. 3-MCPD

3-MCPD is een kankerverwekkende verbinding die in bepaalde omstandigheden tot stand komt tijdens de verwerking van levensmiddelen van plantaardige oorsprong door middel van zure hydrolyse.

Er werden in 2006, 66 monsters van sojasaus en producten op basis van bouillon genomen die alle conform waren, wat neerkomt op een verbetering in vergelijking met 2005

4.3.8.6. Zware metalen

Verontreiniging van levensmiddelen met zware metalen wordt meestal veroorzaakt door een verontreiniging van het leefmilieu. Voor heel wat levensmiddelen bestaan evenwel geen normen.

4.3.8.6.1. Cadmium

Cadmium kan zich in het menselijk organisme ophopen en aanleiding geven tot nierfunctiestoornissen, botproblemen en voortplantingsstoornissen. Een kankerverwekkend effect bij de mens mag niet worden uitgesloten. Levensmiddelen zijn de voornaamste bron van blootstelling en dan vooral groenten en fruit.

In uitvoering van het controleprogramma 2006 werden 229 monsters genomen van levensmiddelen van plantaardige oorsprong, melkproducten, visserij- en aquacultuurproducten. Alle monsters waren conform. Bovendien werden 262 monsters van fruit, groenten en granen genomen op de Belgische markt. Drie resultaten vertoonden een overschrijding van de maximale limieten, vastgesteld in de Europese reglementering¹. Deze drie resultaten bevonden zich echter binnen de grenzen van de analytische onzekerheid en werden bijgevolg als conform beschouwd.

NOTE :

- (1) Verordening (EG) nr 466/2001 tot vaststelling van maximale gehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.
- (2) Verordening (EG) nr 466/2001 tot vaststelling van maximale gehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.

4.3.8.6.2. Kwik

Kwikverontreiniging komt vooral voor in vis en visserijproducten. Negentig procent van de kwik die in zeevis en andere mariene producten voorkomt, bestaat uit methylkwik. De aanwezigheid van methylkwik kan de ontwikkeling van de hersenen bij zuigelingen verstoren en kan, bij hoge gehalten, neurologische veranderingen veroorzaken bij volwassenen. De maximumwaarden houden rekening met de fysiologische verschillen tussen vissoorten.

De 104 monsters die in 2006 in de verwerking en de distributie werden genomen van fruitsap, granen en afgeleide producten, visserij- en aquacultuurproducten, melkproducten, vlees, voedingssupplementen en babyvoeding waren alle conform.

4.3.8.6.3. Lood

In 2006 werden op de Belgische markt 262 monsters genomen van fruit, groenten en granen voor analyse op lood. Het ging om dezelfde monsters als voor de bepaling van cadmium. Alle monsters waren conform voor lood.

4.3.8.7. Polycyclische aromatische koolwaterstoffen

Bij onvolledige verbranding van organische producten worden polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's) gevormd waarvan sommige wellicht kankerverwekkend zijn voor de mens. PAK's worden in levensmiddelen gevormd bij het opwarmen en drogen wanneer verbrandingsproducten rechtstreeks met het levensmiddel in contact komen. Grote hoeveelheden PAK's kunnen worden aangetroffen in geraffineerde olie. In dat geval kunnen de PAK's worden verwijderd door een extra processtap in te voeren door behandeling van het levensmiddel met actieve koolstof. Een andere mogelijke bron van PAK's zijn de afzettingen uit het milieu op vis en zeevruchten. Voor bepaalde levensmiddelen is een maximale limiet voor de meest toxische PAK vastgesteld: benzoapyreen.

Er werden in het kader van het controleplan 127 monsters onderzocht van diverse levensmiddelen met de grootste kans op het voorkomen van PAK's (brood, muesli, deegwaren, ontbijtgranen, groenten, kaas, mayonaise, mosselen, olie, margarine, vis, gerookt en/of verhit vlees). Net als in 2005 waren alle monsters conform wat de gehalten betreft aan 16 van de meest voorkomende PAK's.

4.3.8.8. Acrylamide

Acrylamide is een stof die in bepaalde levensmiddelen bij het verhitten op hoge temperatuur en in een waterarm milieu wordt gevormd uit stoffen die van nature in de levensmiddelen aanwezig zijn (het aminozuur asparagine en reductie-suikers). Acrylamide is ingedeeld als waarschijnlijk kankerverwekkend voor de mens.

Het kan worden aangetroffen in een groot aantal levensmiddelen. Volgens studies naar het voorkomen van acrylamide zijn chips, frieten, koekjes, toasts en cichorei de sterkst verontreinigde levensmiddelen.

Het is niet gemakkelijk om het acrylamidegehalte te verlagen zonder dat daarbij de organoleptische eigenschappen van het eindproduct te veranderen. De belangrijkste aanbeveling is dat men het levensmiddel niet overdreven verhit. Er bestaat thans geen nationale of Europese maximumwaarde.

In 2006 werden 186 monsters genomen van op de Belgische markt aanwezige consumptieproducten. De bemonsterde producten werden gekozen op grond van de nationaal en internationaal reeds beschikbare informatie met betrekking tot het daarin voorkomen van acrylamide. Er werden zeer hoge waarden (meer dan 2000 µg/kg) gevonden voor 6 monsters van cichorei als koffiesurrogaat en 1 monster van peperkoek. De meeste van die producten waren ingevoerd. Er werden waarden tussen 1000 en 2000 µg/kg gevonden in 4 monsters (2 van chips en 2 van peperkoek).

De betreffende distributeurs werden schriftelijk van de resultaten in kennis gesteld en er werd hun gevraagd contact op te nemen met de producenten met het oog op een

verbetering van de fabricageprocessen. Als het ging om in België gevestigde producenten, werd een inspecteur van het Agentschap naar de productieplaats gestuurd om hen van het probleem bewust te maken en te wijzen op de goede productiemethoden.

4.3.8.9. Sulfit

Het gebruik van sulfit in zuiver gehakt vlees is wettelijk verboden. (1)

Indien vlees een tijd aan de lucht wordt blootgesteld dan treedt normaal door oxidatie een bruinkleuring van het vlees op. Sulfit kan bedorven vlees een vers uitzicht geven en hierdoor een risico vormen voor de voedselveiligheid. Verschillende honderden controles worden jaarlijks uitgevoerd bij slagers, in de groothandel, in grootkeukens en in supermarkten. Voor bereid gehakt vlees, is het mogelijk dat sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfit in het eindproduct niet hoger zijn dan de wettelijk vastgelegde norm en moet sulfit vermeld worden bij de ingrediënten.

De aanwezigheid van sulfit in gehakt bestaat in eerste instantie altijd uit een snelle routinetest waarbij gebruik wordt gemaakt van malachietgroen, die in geval van positief resultaat bevestigd wordt in het laboratorium.

In 2006 werden 634 malachietgroentestten uitgevoerd op gehakt vlees waarvan 79 testen positief waren. Hiervan werden 56 monsters in het laboratorium bevestigd. Het ging om gehakt van varken, rund, paard, schaap, en om american, hamburgers, blinde vinken, worsten, ... met zowel lichte als zware overschrijdingen. De producten die in overtreding waren met de wetgeving werden in beslag genomen en er werd hiervoor ook proces-verbaal opgesteld. In vergelijking met de resultaten van de twee voorgaande jaren zijn er nu weer verhoudingsgewijs meer positieve resultaten gevonden.

(1) Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees.

4.3.8.10. Soedanrood

Soedanrood is een kankerverwekkende en verboden kleurstof in voedingsmiddelen. Ze wordt soms gebruikt om chilipoeder bij te kleuren aangezien de natuurlijke kleur van het chilipoeder lichtgevoelig is en de prijs ervan bovendien bepaald wordt door de kleur.

Naar aanleiding van de vele RASFF-berichten in 2003 werd door de Europese Commissie (1) voorzien in de controle op de aanwezigheid van soedanrood in chilipoeder, kerriepoeder, kurkuma, palmolie en levensmiddelen die deze stoffen bevatten.

Op 431 uitgevoerde analyses, waren 2 monsters (0,5 %) niet conform. Er werd hiervoor een RASFF-bericht verspreid. Ook vorig jaar werden op ongeveer hetzelfde aantal monsters 2 positieven gevonden.

(2) Beschikking van de Commissie 2005/402/EG van 23 mei 2005 inzake noodmaatregelen met betrekking tot Spaanse peper, producten van Spaanse peper, kurkuma en palmolie

4.3.8.11. Benzeen

Benzeen is kankerverwekkend en de meest voorkomende blootstelling aan deze stof is die via inademing. Benzeen kan echter onder bepaalde omstandigheden in kleine hoeveelheden gevormd worden in frisdrank door reactie van benzoëzuur (een toegelaten bewaarmiddel) en ascorbinezuur (vitamine C, antioxidant). Voor de vorming van benzeen is echter een grote combinatie van factoren nodig: juiste temperatuur, bewaartijd, UV-licht, aanwezigheid van bepaalde andere stoffen, ... Om die reden werden hoofdzakelijk frisdranken in doorschijnende flessen bemonsterd enkele maanden voor hun vervaldag.

Aangezien het gaat om een relatief recente problematiek bestaan er voor dit soort van levensmiddelen geen nationale of Europese maximale limieten. De Europese norm voor benzeen in water is 1 ppb. De Europese Commissie onderzoekt momenteel een voorstel van Groot Brittanië voor een actielimiet van 10 ppb in frisdranken.

In 2006 werden 143 analyses uitgevoerd waarbij één frisdrank met doorschijnende verpakking meer dan 10 ppb benzeen bevatte. Het FAVV heeft het betrokken bedrijf verzocht de nodige maatregelen te nemen ten einde het gehalte aan benzeen te verminderen. Het FAVV heeft eveneens overlegvergaderingen georganiseerd met de frisdrankenindustrie om hen aan te sporen frisdranken met een zo laag mogelijk benzeengehalte te produceren. Zulks is bij voorbeeld mogelijk door het gebruik van een ander conserveermiddel dan natriumbenzoaat.

	aantal stalen	< 1 ppb (norm water)	tussen 1 et 10 ppb	> 10 ppb (voorgestelde norm)
Frisdranken met zoetstof (light)	89	93,3 %	5,6 %	1,1 %
Frisdranken met zoetstof (suiker)	54	74,1 %	25,9 %	0,0 %

4.3.8.12. Allergenen

Het aantal voedselallergieën lijkt toe te nemen en kinderen hebben er meer mee te maken dan volwassenen. De gevaarlijkste reactie van een voedselallergie is de anafylactische shock. Ook zeer kleine hoeveelheden van een allergeen kunnen een dergelijke reactie uitlokken. De minimale hoeveelheid waarbij allergische reacties optreden (drempelwaarde), kunnen per persoon en per voedselallergie enorm variëren. Het enige dat een persoon met een voedselallergie kan doen, is het allergeen vermijden en daarbij is een duidelijk en leesbaar etiket van elk voorverpakt levensmiddel een absolute noodzaak. Door een aanpassing van de wetgeving inzake de etikettering (1) moeten alle voorverpakte levensmiddelen duidelijk op het etiket vermelden welke van de 12 allergene stoffen (glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, pinda, soja, melk (inclusief lactose), bepaalde noten, selderij, mosterd, sesamzaad en afgeleide producten en sulfiet vanaf 10 mg/l of 10 mg/kg en vanaf 23 december 2008 ook lupine en weekdieren en afgeleide producten) aanwezig zijn in de ingrediënten. .

In de transformatiesector werden 124 inspecties uitgevoerd waarbij de allergenenetikettering gecontroleerd werd, onder andere door een verificatie van de recepturen. Alle allergene stoffen werden hierbij in beschouwing genomen. 110 inspecties (88,7%) waren conform. In de distributiesector werden 1013 inspecties uitgevoerd waarbij de allergenenetikettering werd gecontroleerd; 838 (82,7%) inspecties waren conform. In de distributiesector werden 50 analyses op ei-allergenen, 57 analyses op melkallergenen en 58 analyses op gluten uitgevoerd op producten met een beperkte houdbaarheid bestemd voor kwetsbare consumenten.

Voor één product werd een duidelijke overtreding vastgesteld waarbij werd de aanwezigheid van gluten niet werd vermeld op het etiket. Voor andere producten in de distributiesector kon een zeer kleine hoeveelheid van niet-geëtiketteerde allergenen worden aangetoond maar omdat de wetgeving geen drempelwaarden opneemt voor sporen van allergenen (behalve voor sulfiet), werden hiervoor geen producten uit de handel genomen. Het ging immers telkens om zeer lage concentraties, zodat de producten in overeenstemming waren met de etiketteringswetgeving.

(1) Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

4.3.8.13. Zuren

Sorbinezuur en benzoëzuur zijn toegelaten conserveermiddelen in gekookte garnalen. Boorzuur is echter verboden. In 2006 werden 50 monsters genomen van gekookte garnalen voor analyse op sorbinezuur, benzoëzuur en boorzuur. Alle monsters waren conform. Deze monster werden genomen ter hoogte van de vismijn, de verwerkende industrie, de detailhandel en de grensinspectieposten. In 4 monsters werd sorbinezuur aangetroffen en in 26 monsters werd benzoëzuur aangetroffen. Het ging hier steeds om concentraties binnen de wettelijke normen. In geen enkel monster werd boorzuur aangetroffen.

4.3.9. Materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen

Het is belangrijk erover te waken dat er geen contaminatie is vanuit het voedsel en materialen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen. Dit gebeurt aan de hand van migratietesten, waarbij de materialen gedurende een zekere tijd, bij een bepaalde temperatuur met een levensmiddel, of een vloeistof die dat levensmiddel kan vervangen, in contact gebracht worden.

4.3.9.1. Lood en cadmium in ceramiek

Vele ceramische producten zoals borden, tassen, keukengerei zijn gekleurd, versierd of gelakt, wat soms kan leiden tot een verhoogde afgifte van cadmium en lood in het levensmiddel. De limieten van lood en cadmium in ceramiek en de migratie in eetwaren zijn strikt gereguleerd. In 2006 werden 128 analyses uitgevoerd om de migratie van lood en cadmium uit ceramiek na te gaan. Er werden geen positieve resultaten vastgesteld voor cadmium maar voor lood werd 1 geval van migratie vastgesteld.

4.3.9.2. Lood in kristal

Kristal is glas (siliciumdioxide) waaraan lood onder de vorm van loodoxide is toegevoegd. Inname van lood kan ernstige gezondheidsproblemen opleveren. Lood kan immers leiden tot een verhoogde bloeddruk en hart- en vaatziekten. In 2006 werden er 10 stalen bemonsterd; bij geen enkel glas werd de wettelijke norm overschreden.

4.3.9.3. BADGE en BFDGE in visconserven op olie

BADGE (2,2-bis(4-hydroxyfenyl)propan-bis(2,3-epoxypropyl)ether) en BFDGE (bis(hydroxyfenyl)methaan-bis(2,3-epoxypropyl)ethers) kunnen vrijkomen uit de oppervlaktecoatings en laklagen van conservenblikken en zo in de voeding terecht komen. In 2006 werden op 54 stalen visconserven op olie, zoals bvb. sardines in olijfolie, makreelfilet in visolie, tonijn in zonnebloemolie..., zowel de specifieke migratie van BADGE als van BFDGE bepaald. Bij geen enkel van de 54 stalen werd een overschrijding van de wettelijke norm vastgesteld.

4.3.9.4. Andere controles

In 2006 werden 7 non-conformiteiten voor de aanwezigheid van formaldehyde in melamineborden (harde plastic) vastgesteld en in 2 gevallen werd een persbericht opgesteld. Formaldehyde is bewezen kankerverwekkend voor de mens. Ook de migratie van 4,4-diaminofenylmethaan (verdacht carcinogeen voor de mens) uit zwart nylon keukengereedschap werd gecontroleerd: 10 overschrijdingen werden vastgesteld. Telkens werd een recall georganiseerd en in 5 gevallen werd een persbericht verspreid. In de meeste gevallen gaat het om ingevoerde producten.

In 2006 werden andere controles van materialen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen, uitgevoerd zo o.a. analyses op de migratie van aluminium uit aluminiumfolie en aluminiumbakjes, de migratie van tin in blikjes, de migratie van geëpoxydeerde soja olie (ESBO) in vette levensmiddelen en in babyvoeding, de migratie van dioctyltin in bakpapier, bisfenol A in zuigflessen en bekertjes uit polycarbonaat. Alle gemeten concentraties waren onder de maximale limieten.

4.4. Epidemiologische bewaking van dierziekten

4.4.1. BSE bij rundvee

Er werden snelle BSE (boviene spongiforme encefalopathie)-diagnostische tests uitgevoerd op alle gezonde runderen van meer dan 30 maand oud die werden geslacht voor humane consumptie en op risicorunderen van meer dan 24 maand oud die zijn gestorven of als noodmaatregel werden geslacht.

Bij een positief resultaat van de snelle test werden ter bevestiging tests uitgevoerd in het CODA als nationaal referentielaboratorium voor de bestrijding van overdraagbaar spongiforme encefalopathie (OSE).

Er werd ook een permanente bewaking op levende runderen uitgevoerd in veehouderijen, op markten, bij het vervoer en bij het gezondheidsonderzoek in slachthuizen. Aan alle verdenkingen op het landbouwbedrijf of in het slachthuis kon de nodige opvolging gegeven worden dankzij het in acht nemen van de aangifteplicht. De hersenen van verdachte dieren werden door het CODA onderzocht met het oog op een diagnosestelling.

De evolutie van het aantal BSE-gevallen geeft de jongste jaren een duidelijke daling te zien: in 2001, 2002, 2003, 2004 en 2005 werden respectievelijk 46, 38, 15, 11 en 2 BSE-gevallen opgetekend, en opnieuw slechts 2 in 2006. In geval van een positieve vaststelling worden steeds de nodige maatregelen genomen (onderzoek, afmaken, vernietiging van de cohorte...)

Tabel 3.24 : Resultaten van de opsporing van BSE bij runderen in 2006

Doelgroep	Aantal monsters	
	Onderzocht	Positief
Gestorven runderen (vilbeluik)	44.066	1
Slachthuis (normale slachtrunderen)	319.616	1
Noodslachtingen (slachthuis)	925	0
Klinische verdenking bij gezondheidsonderzoek vóór de slachting (slachthuizen)	110	0
Klinische verdenking op landbouwbedrijf of veemarkt	69	0
Dieren gedood en onderzocht bij uitroeiing BSE-haard	8	0
Totaal	364.794	2

4.4.2. OSE bij schapen en geiten

Bij 2.829 dode schapen en 235 dode geiten van meer dan 18 maanden werden willekeurig monsters genomen in het destructiebedrijf. Daarop werd de snelle OSE-diagnosetest uitgevoerd.

De steekproefsgewijze OSE-opsporing in het slachthuis bij geslachte schapen werd sedert 2004 niet meer uitgevoerd omdat de Belgische populatie van dergelijke dieren niet langer de drempel haalde die in dat verband door de Europese Commissie was vastgelegd. Deze opsporing werd opnieuw ingevoerd sedert juli 2006 naar aanleiding van een vermoeden van BSE bij twee schapen in Frankrijk en één schaap in Cyprus: 3 waren positief.

In 2006 werden tevens alle geiten ouder dan 18 maanden (784 geiten) in het slachthuis aan een snelle OSE-diagnosetest onderworpen. Geen enkele was positief.

4.4.3. Brucellose bij rundvee

België is officieel vrij van runderbrucellose sinds 25 juni 2003. In 2006 werd opnieuw geen enkele haard van bovine brucellose vastgesteld.

4.4.4. Tuberculose bij rundvee

België is officieel vrij van rundertuberculose sinds 25 juni 2003. Toch komt deze ziekte nog sporadisch voor. Het statuut 'vrij van rundertuberculose' laat immers toe dat in maximum 0,1% van alle beslagen één of meerdere runderen door tuberculose zijn aangetast.

In 2006 werd tuberculose vastgesteld in 8 rundveebeslagen. Na epidemiologisch onderzoek werden alle runderen in deze haarden geslacht met uitzondering van één haard waar een partiële afmaking opgelegd werd. Het totaal aantal geslachte dieren bedroeg 1.091. De totale vergoeding voor het afslachten van deze runderen bedroeg € 978.938 en wordt betaald door het 'sanitair Fonds runderen' waaraan alle rundveehouders financieel moeten bijdragen. Het aantal haarden kan als stabiel beschouwd worden sinds 2003. Dit toont aan dat ondanks de bewaking er haarden blijven voorkomen. Waakzaamheid blijft dus geboden.

Tabel 3.25.: Overzicht van het aantal haarden sedert 2000

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
24	23	13	7	8	5	8

4.4.5. Leucose bij rundvee

België is officieel leucose-vrij sinds 1 juli 1999. In 2006 werd opnieuw geen enkele haard van enzootische bovine leucose vastgesteld.

4.4.6. Vis in viskwekerijen

Ons land telt thans 97 geregistreerde viskwekerijen. Tweemaal per jaar wordt in visteeltbedrijven die zalmachtigen kweken, onderzoek verricht naar de aanwezigheid van hematopoïetische infectieuze necrose (NHI) en hemorragische septicemie (SHV). In 2006 werd het SHV-virus aangetoond in 3 visteeltbedrijven die werden ontruimd, indien mogelijk ontsmet en werden voorzien van ziektevrrije vis. Voor deze ziekte geldt een meldplicht. Er is een verbetering merkbaar in vergelijking met 2005 (toen 8 visteeltbedrijven waren getroffen).

4.4.7. Ziekte van Aujeszky

De verplichte bestrijding van de ziekte van Aujeszky wordt uitgevoerd sedert 1993. De bestrijding is gebaseerd op de verplichte vaccinatie bij middel van een merkervaccin en de selectieve slachting van besmette varkens. De varkensbeslagen worden regelmatig getest om na te gaan dat geen enkel dier is besmet.

Nagenoeg de gehele Belgische varkensstapel is vrij van deze ziekte. In 2006 werd een besmetting vastgesteld in 2 bedrijven. Het ging hierbij om twee bedrijven die uitsluitend everzwijnen in gevangenschap hielden.

Dank zij deze gunstige resultaten werd het vaccinatieschema versoepeld. Een totale stopzetting van de vaccinatie wordt voorbereid. Het uiteindelijke doel, met name een totale uitroeiing van de ziekte, is bijna bereikt.

4.4.8. Rabies

België heeft het rabies-vrij statuut bekomen in juli 2001. In de loop van het jaar 2006 heeft het Instituut Louis Pasteur te Brussel op vraag van het FAVV 488 analyses uitgevoerd op wilde en gedomesticeerde dieren (21 vleermuizen, 94 vossen, 62 herten, 14 andere wilde dieren, 191 runderen, 47 schapen, 45 geiten, 8 katten, 5 honden en 1 paard). Alle analyses waren negatief.

4.5. Microbiologische controles : bacteriën en parasieten

4.5.1. Diervoeders

In 475 monsters werden salmonella opgespoord. In 4 monsters (0,8%) werden salmonella gevonden : 3 monsters van voedermiddelen (koolzaad, sojaschroot en diermeel) en 1 monster van een mengvoeder voor pluimvee. Vier waarschuwingen werden gegeven.

4.4.9. Bijenziekten

In 2006 werden 3 haarden van Amerikaans vuilbroed (een bacteriële ziekte veroorzaakt door *Paenibacillus larvae* larvae) ontdekt tegenover 4 in 2005. De maatregelen bestaan er in dat in een straal van 3 km een beschermingsgebied wordt afgebakend waarin elke verplaatsing van kolonies of materiaal verboden wordt. De besmette kolonies worden vernietigd en het materiaal ontsmet. Indien nodig onderzoekt het Agentschap andere bijenkasten in de zone om eventuele verspreiding op te sporen. De bijenhouder waarvan de kasten worden vernietigd, ontvangt hiervoor een vergoeding.

Varroase (een parasiet) komt verhoudingsgewijs vaak voor bij bijen, in die mate dat gans België als besmettingsgebied wordt beschouwd.

Beide ziekten zijn onderworpen aan de meldingsplicht. Zij veroorzaken een vermindering van de productie, een verzwakking van de kolonies tot zelfs het totaal uitsterven van de kolonie, maar hebben geen invloed op de volksgezondheid.

4.5.2. Levende dieren

4.5.2.1. Salmonella bij varkens

In 2005 werd gestart met de eerste fase van het Salmonella bewakingsprogramma bij varkens. De serumstalen genomen bij vleesvarkens in het kader van het Aujeszkyprogramma werden eveneens serologisch onderzocht op Salmonella. Dit programma werd verder gezet in 2006. Er werden 207.820 serologische analyses uitgevoerd afkomstig van ongeveer 7800

bedrijven, waarvan 9,6% positief was. Dit betekent een lichte daling ten opzichte van 2005 (12,8% positief). De resultaten dienen voor het indelen van de varkensbedrijven in het kader van het Salmonella bewakingsprogramma. Vanaf de zomer 2007 zullen indien een bedrijf al dan niet een risicobedrijf is, maatregelen opgelegd worden.

4.5.2.2. Salmonella bij pluimvee

4.5.2.2.1. Gezondheidskwalificatie

Ieder bedrijf met minstens 200 stuks pluimvee moet voldoen aan de algemene voorwaarden voor gezondheidskwalificatie (gebruik van een hygiënesluis, bijhouden van een bedrijfsregister, uitvoeren van een degelijke reiniging en ontsmetting bij leegstand). Meer dan 97 % van de inspectieresultaten waren gunstig (518 van de 539). Dit betekent een sterke verbetering ten opzichte van 2005 (88 % conform).

4.5.2.2.2. Sanitaire toelating

Elk fokpluimveebedrijf (zowel opfok als productie), en broeierij en elk gebruikspluimveebedrijf dat intracommunautaire of internationale handel drijft moet over een sanitaire toelating beschikken. In 2006 werden 65 inspecties uitgevoerd waarvan slechts 1 met een ongunstig resultaat.

4.5.2.2.3. Fokpluimvee

De monitoring van Salmonella bij fokpluimvee tijdens de productie gebeurde aan de hand van een officieel bacteriologisch onderzoek om de 6 weken en een routineonderzoek om de 2 weken. In 2006 waren alle 558 tomen 2 tomen negatief voor de 5 serotypes van Salmonella die van belang zijn voor de volksgezondheid (Enteritidis, Typhimurium, Infantis, Virchow en Hadar) en waarvoor de vernietiging of de afmaking van de betrokken eieren of gevogelte tot gevolg hebben. Andere serotypes van Salmonella werden geïsoleerd in 11 loten.

4.5.2.2.4. Slachtpluimvee

In het kader van de gezondheidskwalificatie worden de tomen met braadkippen op bedrijven met een capaciteit van 5000 of meer stuks pluimvee, onderzocht op Salmonella in de laatste drie weken van de productie. In 2006 werden 15.525 analyses uitgevoerd door de braadkippensector als uitgangscntrole. Van de 8593 bemonsterde tomen was 3,6% positief (2,9% van de stalen). Dit betekent een daling ten opzichte van 2005 (4,1% van de stalen positief).

Van oktober 2005 tot en met september 2006 werd een Europese studie uitgevoerd naar de prevalentie van Salmonella op de braadkippenbedrijven. Op 376 bedrijven werd telkens 1 toom intensief onderzocht op Salmonella. In totaal was ongeveer 15% van de tomen positief voor Salmonella, waarvan 3,5% voor Salmonella Typhimurium en geen enkele toom voor Salmonella Enteritidis.

4.5.2.2.5. Legbedrijven

In 2006 werden in het kader van de gezondheidskwalificatie 844 analyses uitgevoerd door de legsector als uitgangscntrole waarvan 34 positief waren voor Salmonella (4%). Dit betekent een lichte daling ten opzichte van 2005 (5,4%) die mag toegeschreven worden aan het vaccinatiebeleid zoals uitgevoerd door de sector bij vermeerderingspluimvee.

4.5.3. Melk en melkproducten

4.5.3.1. Op de hoeve

In de melk en de melkproducten worden indicatorkiemen opgespoord op de hoeve. Deze geven een aanduiding over de hygiëne in de inrichting (hygiëne bij het melken, van het materieel). In 2006 werden 656 analyses uitgevoerd op 405 monsters; 93 % ervan was conform. Bij elk niet conform resultaat voor coagulase positieve stafylokokken werd een onderzoek naar enterotoxines gevoerd (gevaar voor de gezondheid). In vier zachte kazen op basis van rauwe melk werden enterotoxines teruggevonden. Voor deze 4 non-conformiteiten werd een PV opgesteld en de productie werd tijdelijk onder beslag geplaatst. In geval van overschrijding van indicatorkiemen wordt de producent ervan verwittigd dat hij de nodige correctieve maatregelen moet nemen.

Naast de indicatorkiemen werden ook analyses uitgevoerd op pathogene kiemen (Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli O157, Campylobacter). In geen enkel hoeveproduct werd Salmonella of Campylobacter vastgesteld. Enkel één overschrijding Listeria monocytogenes in harde rauwmelkse kaas (aanwezigheid in 25 g) en 5 overschrijdingen van de normen voor E. coli O157 H7 in verse rauwmelkse kaas werden waargenomen. In dit geval worden de producten onder beslag geplaatst voor behandeling of vernietiging.

Tabel 3.26. Indicatorkiemen in melk en melkproducten op de hoeve

	Totaal kiemgetal	% conform			
		Entero-bacteriaceae	coliformen	Staphylococcus	E. coli
Roomijs en melkijs	100 %	90 %	90 %	100 %	
Room	77,8 %		55,6 %		96,3 %
Rauwe koemelk	91,7 %			98,3 %	100 %
Rauwe schapenmelk	83,3 %			100 %	
Rauwe paardenmelk	100 %			100 %	
Rauwe geitenmelk	90,0 %			100 %	
Yoghurt			100 %		
Rauwmelkse boter			66,7 %	86,7 %	60,7 %
Rauwmelkse kaas				95,2 %	97,4 %
Warmtebehandelde kaas				91,7 %	100 %
Geitenkaas				92,3 %	100 %
Schapenkaas				87,5 %	100 %

4.5.3.2. In de melkerij

Indicatorkiemen worden ook opgespoord in melk en melkproducten van industriële melkinrichtingen. Zij geven een aanduiding over de naleving van de hygiëne en goede werkingspraktijken in deze inrichtingen. In 2006 werden 343 analyses uitgevoerd op 241 monsters; 93,9 % was conform.

Geen enkele overschrijding voor coagulase positieve stafylokokken werd vastgesteld bij de industriële productie van melk en melkproducten. Er wordt evenwel een licht negatieve evolutie vastgesteld voor indicatorkiemen. In geval van overschrijding wordt de producent verwittigd dat hij de nodige correctieve maatregelen moet nemen.

Tabel 3.27.: Indicatorkiemen in melk en melkproducten van industriële melkinrichtingen

	% conform			
	Totaal kiemgetal	Enterobacteriaceae	coliformen	E. coli
Gepasteuriseerde consumptiemelk	61,5 %	88,9 %	100 %	
UHT consumptiemelk	100 %			
Roomijs en melkijs	100 %	80,0 %	80,0 %	
Room	90,9 %		88,9 %	
Desserten op basis van melk	80,0 %		88,9 %	96,2 %
Melkpoeder		100 %	100 %	
Yoghurt			100 %	
Boter			83,3 %	100 %
Rauwmelkse kaas				100 %
Warmtebehandelde kaas				98,1 %

Naast de indicatorkiemen worden eveneens pathogene kiemen opgespoord (*Salmonella*, *Bacillus cereus*, *E. coli* O157). De aanwezigheid ervan kon niet worden vastgesteld in melkerijproducten. Een overschrijding voor *Listeria monocytogenes* werd vastgesteld in een monster van zachte warmtebehandelde kaas. In dit geval worden de producten onder beslag geplaatst voor behandeling of vernietiging.

4.5.4. Eiproducten

In 2006 werden 134 analyses voor indicatorkiemen uitgevoerd op vloeibare eiproducten en 161 op eipoeder. Er kan een gunstige evolutie worden waargenomen voor de resultaten waarvan respectievelijk 98,5 % en 100 % conform waren.

Tabel 3.28.: Indicatorkiemen in eiproducten

	Vloeibare eiproducten		Eipoeder	
	Aantal monsters	% conform	Aantal monsters	% conform
Enterobacteriaceae	48	97,9 %	57	100 %
Staphylococcus coagulase +	58	100 %	75	100 %
Totaal kiemgetal	28	98,5 %	29	100 %

In geen enkel staal kon Salmonella worden aangetoond.

4.5.5. Karkassen en vlees van slachtdieren (tweehoevige landbouwhuisdieren)

4.5.5.1. Trichinose

In 2006 werd bij varkens en éénhoevigen geen enkel monster positief bevonden voor de aanwezigheid van trichinen.

4.5.5.2. Cysticercose

Cysticercus zijn intermediaire larvestadia van lintworm die wanneer ze geconsumeerd worden uitgroeien tot een volwassen lintworm. De aanwezigheid van cysticercose wordt bij runderen vastgesteld in het slachthuis bij de post-mortem keuring.

Bij lokale aantasting wordt een koude-behandeling toegepast (tenminste 10 dagen bij -18°C) waarna het vlees geschikt is voor menselijke consumptie. Dit was het geval bij 0,4% van de in 2006 geslachte runderen. Bij veralgemeende aantasting (0,006% in 2006) wordt het gehele karkas in beslag genomen.

Tabel 3.29 : Aantal gevallen van cysticercose bij runderen in de periode 2002-2006

	2002	2003	2004	2005	2006
Gelocaliseerde cysticercose	3.336	3.849	2.981	2.374	1.796
Veralgemeende cysticercose	29	24	21	15	28
Totaal	3.365	3.873	3.003	2.389	1.824

4.5.6. Pathogene bacteriën

Besmetting van levensmiddelen van dierlijke oorsprong met enterohemorragische E. coli O157, Salmonella spp., Listeria monocytogenes en Campylobacter spp. wordt gecontroleerd overeenkomstig de richtlijn 2003/99/EG (Richtlijn 2003/99/EG van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bewaking van zoönoses en zoönoseverwekkers en houdende wijziging van Beschikking 90/424/EEG van de Raad en intrekking van Richtlijn 92/117/EEG van de Raad). De resultaten van deze bacteriologische monitoring worden aangewend ter bevordering van de microbiologische veiligheid van de levensmiddelen

In 2006 werd de besmetting met zoönoseverwekkers beoordeeld aan de hand van dezelfde matrices als de jaren voordien om de evolutie in België te kunnen vaststellen.

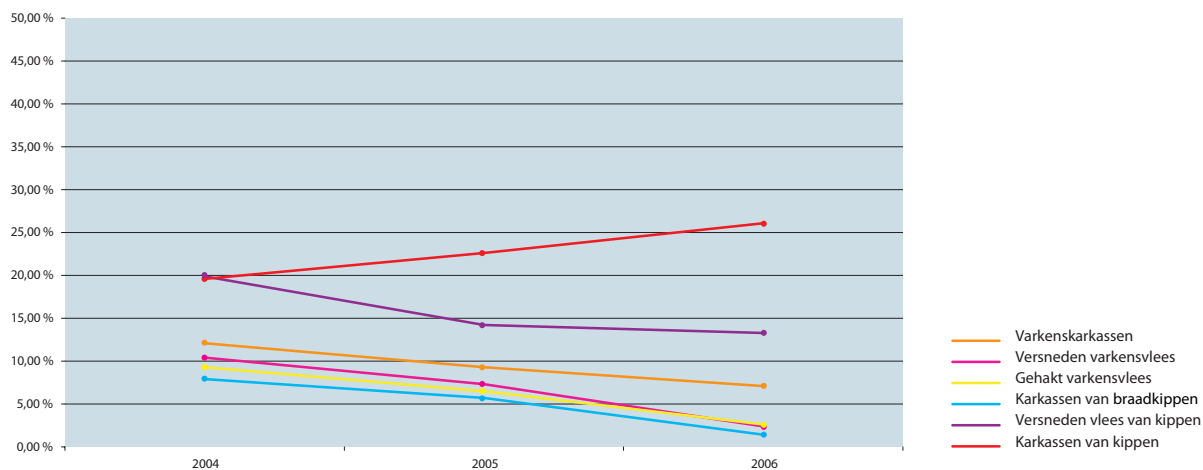
4.5.6.1. Salmonella

De besmetting met Salmonella van karkassen, versneden vlees en gehakt vlees van varkens is in 2006 nog verder gedaald. Dat geldt ook voor de besmetting van karkassen en versneden vlees van braadkippen.

Voor de karkassen van soepkippen wordt een lichte stijging van de besmetting vastgesteld (26,1%) in vergelijking met 2005 (22,6 %).

De prevalentie in gehakt rundvlees vastgestelde prevalentie is laag (1,3 %) en vergelijkbaar met die van 2005.

Figuur 3.1.: Evolutie van de besmetting met salmonella van varkens- en kippenvlees

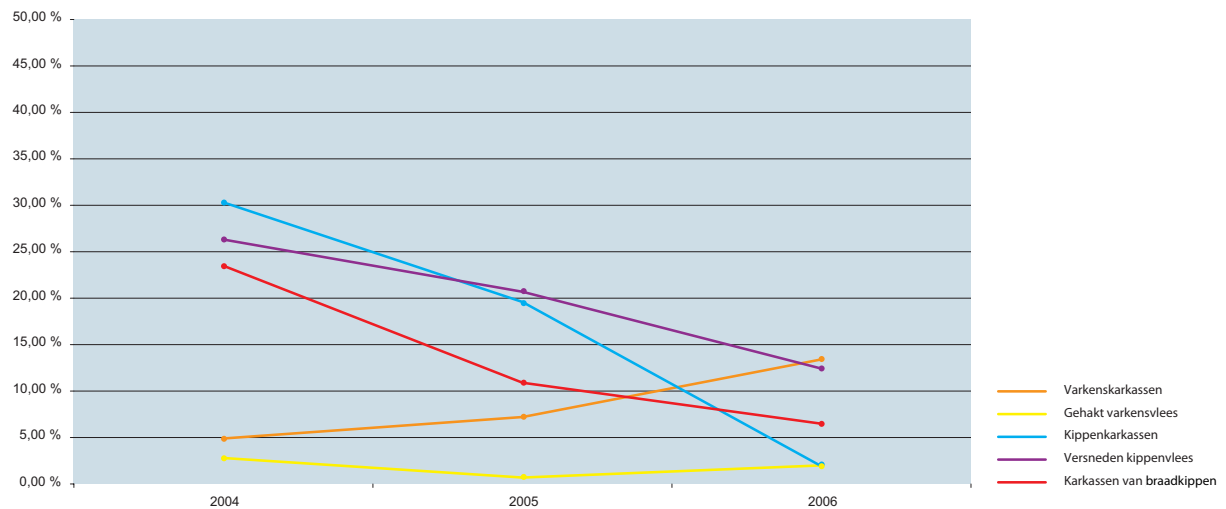


	Varkens-karkassen	Versneden varkensvlees	Gehakt varkensvlees	Karkassen van braadkippen	Versneden vlees van kippen	Karkassen van kippen
2004	12,10 %	10,40 %	9,30 %	7,9 %	19,9 %	19,6 %
2005	9,30 %	7,30 %	6,50 %	5,7 %	14,2 %	22,6 %
2006	7,10 %	2,40 %	2,60 %	1,4 %	13,3 %	26,1 %

4.5.6.2. Campylobacter

De mate van verontreiniging van varkenskarkassen met Campylobacter is in 2006 nogmaals gestegen. Varkenskarkassen worden aan het einde van de slachtlijn onderzocht op Campylobacter. Een koudebehandeling volstaat om deze besmetting te verminderen. Ook gehakt varkensvlees was in 2006 meer met Campylobacter verontreinigd maar die verontreiniging blijft op een laag peil.

Figuur 3.2.: Evolutie van de besmetting van varkens- en kippenvlees met Campylobacter



	Kippenkarkassen	Versneden kippenvlees	Braadkippen	Varkenskarkassen	Gehakt varkensvlees
2004	30,30 %	26,30 %	23,50 %	4,90 %	2,80 %
2005	19,60 %	20,70 %	10,90 %	7,20 %	0,70 %
2006	1,90 %	12,40 %	6,50 %	13,40 %	2,00 %

4.5.6.3. E. coli O157

Veel runderen zijn ter hoogte van de darmen drager van deze ziekteverwekkende bacterie. In het slachthuis kan het karkas besmet raken maar kunnen ook karkassen van niet-besmette dieren verontreinigd worden.

In 2006 vertoonden de runderkarkassen een verontreinigingsgraad van 0,9 %. Geen van de 243 monsters van versneden vlees en van de 55 monsters van gehakt vlees van runderen was besmet met enterohemorragische E. coli O157.

Ondanks deze tamelijk bevredigende resultaten dient er permanent aandacht aan geschonken te worden dat schone dieren worden aangeboden in het slachthuis. De enterohemorragische E. coli O157 vormen een reeel gevaar voor bepaalde consumenten (jonge kinderen en kwetsbare personen).

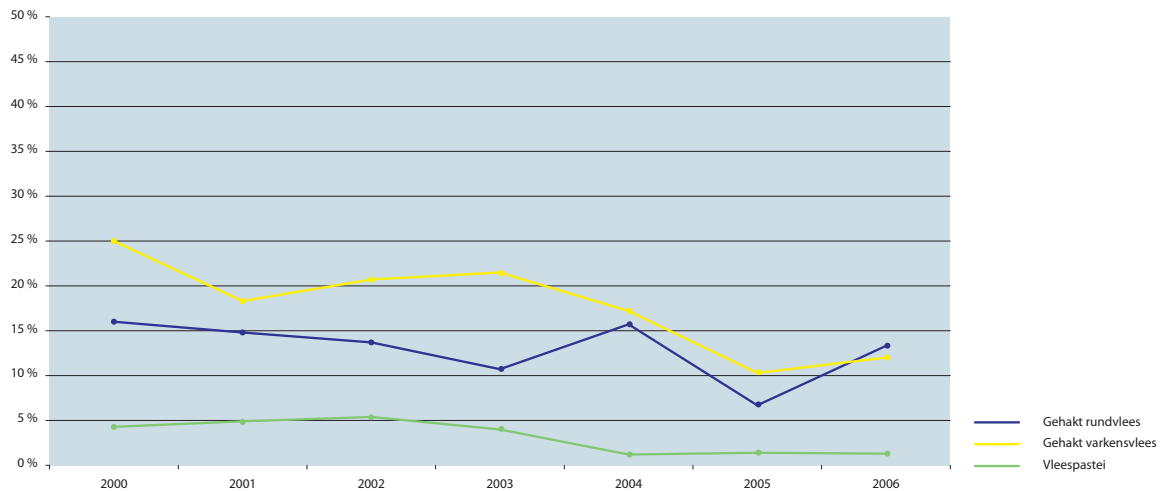
Tabel 3.30. : Besmetting van rundvlees met enterohemorragische E. coli O157

	2002	2003	2004	2005	2006
Runderkarkassen	1,1 %	0,7 %	1,4 %	1,1 %	0,9 %
Versneden rundvlees	0,0 %	0,7 %	0,8 %	0,7 %	0,0 %
Gehakt rundvlees	0,0 %	1,7 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %

4.5.6.4. *Listeria monocytogenes*

Listeria monocytogenes is een algemeen voorkomende bacterie. De verordening (EG) nr 2073/2005 legt vanaf 1 januari 2006 microbiologische criteria vast voor levensmiddelen waaronder een criterium voor kant-en-klaarmaaltijden waarin de ontwikkeling van *L. monocytogenes* mogelijk is (afwezigheid van *Listeria* in 25g). In het geval hieraan niet voldaan is worden de besmette producten van de markt teruggetrokken.

Figuur 3.3.: Evolutie van de verontreiniging van gehakt vlees en vleespastei met *Listeria monocytogenes*



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Gehakt rundvlees	16 %	14,80 %	13,70 %	10,70 %	15,70 %	6,70 %	13,30 %
Gehakt varkensvlees	25 %	18,30 %	20,70 %	21,50 %	17,20 %	10,30 %	12 %
Vleespastei	4,30 %	4,90 %	5,40 %	4 %	1,20 %	1,40 %	1,30 %

4.5.7. Sector van de verwerking

In de sector van de verwerking werden in 2006 997 microbiologische analyses verricht op 501 stalen van levensmiddelen: onbereide filet americain, tonijnsalade, garnaalsalade, versneden groenten (4de gamma), bereide schotels voor opwarming, bereide koude schotels, honig, kruiden, suikerwaren met chocolade. Afhankelijk van de parameters waren 80% tot 100% van de onderzochte stalen conform voor indicatorkiemen en 92,8 % tot 100 % waren conform voor pathogene kiemen.

Tabel 3.31. Percentage conforme resultaten voor indicatorkiemen en pathogene kiemen in de verwerking

	Enterobacteriaceae	Gisten en schimmels	E. coli	Clostridium perfringens	Staphylococcus coagulase +	Bacillus cereus	Clostridium botulinum	Salmonella	E. coli O157:H7
Filet americain natuur			100 %		100 %			98,6 %	100 %
Tonijnsalade, garnaalsalade		80,0 %	98,4 %		100 %			100 %	
Gesneden groenten (4e gamma)			100 %			100 %		100 %	
Op te warmen kant-en-klaar gerechten			95,2 %	100 %		100 %		100 %	
Koude kant-en-klaar gerechten					100 %	100 %		100 %	
Honig							100 %		
Specerijen	84,4 %			98,3 %		100 %		92,8 %	
Suikerwaren met chocolade		100 %						100 %	

De bacteriologische kwaliteit van specerijen is niet optimaal. In 7,2% van de monsters werd Salmonella aangetroffen. Dit kan een probleem vormen indien deze specerijen worden toegevoegd aan levensmiddelen waarin deze kiem kan groeien of die voor consumptie niet verhit worden. De onaanvaardbare hoeveelheid Enterobacteriaceae in 15,6% van de monsters wijst op een gebrekkige hygiëne tijdens het productieproces.

Een te hoog aantal E. coli werd vastgesteld in 4,8% van de monsters van op te warmen kant-en-klaar gerechten en in 1,6% van de monsters van tonijn- en garnaalsalade, wat wijst op een mogelijke besmetting van fecale oorsprong. De overschrijdingen voor gisten en schimmels (20%) in tonijn- en garnaalsalade duiden op een gebrek aan hygiëne tijdens de bereiding, een te lange bewaarduur of een te hoge bewaartemperatuur.

Voor de overige levensmiddelen uit de tabel zijn de resultaten relatief bevredigend.

Naast bovenvermelde kiemen werd in 2006 ook aandacht besteed aan de problematiek van *Listeria monocytogenes*. Deze kiem is wijdverspreid en wordt vaak aangetroffen in productie-omgevingen.

De nieuwe Europese regelgeving bepaalt dat het aantal *Listeria monocytogenes* in alle kant-en-klare levensmiddelen (met uitzondering van kant-en-klare zuigelingenvoeding en kant-en-klare voeding voor medisch gebruik) die in de handel zijn gebracht de grenswaarde van 100 kve/g niet mag overschrijden gedurende de ganse houdbaarheidstermijn. Op het einde van het productieproces, wanneer de producten nog onder de directe controle van het levensmiddelenbedrijf vallen, geldt voor kant-en-klare levensmiddelen, waarin groei van *Listeria monocytogenes* mogelijk is, een grenswaarde van afwezigheid in 25 g. Er wordt echter aan producenten de mogelijkheid geboden om zogenaamde challenge testen uit te voeren. Bij deze challenge testen of groeitesten wordt het levensmiddel kunstmatig geënt met *Listeria monocytogenes* en wordt de toename van het aantal bacteriën geëvalueerd bij bewaring van dit levensmiddel onder normale omstandigheden (bijv. temperatuur). Op basis van deze test kunnen intermediaire grenswaarden (bijv. op het einde van het productieproces) worden vastgesteld die waarborgen dat de grenswaarde van 100 kve/g niet zal overschreden worden tijdens de houdbaarheidstermijn.

Op vraag van het FAVV werd een protocol voor de uitvoering van challenge testen met *Listeria monocytogenes* uitgewerkt door het Nationaal Referentielaboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie. Dit protocol werd in 2006 tevens geëvalueerd door het Wetenschappelijk Comité (advies 09-2006) en zal in de loop van 2007 ter beschikking gesteld worden van de producenten.

4.5.8. Horeca en gemeenschapskeukens

4.5.8.1. Koude schotels

In 2006 werden in de horeca en in gemeenschapskeukens controles uitgevoerd op koude schotels. Deze producten kunnen een gevaar betekenen indien ze besmet zijn met pathogene kiemen, aangezien ze klaar zijn voor consumptie en niet op voorhand worden verhit of opgewarmd.

In totaal werden 136 monsters genomen voor microbiologische analyse. Net als vorig jaar zijn de koude schotels van een zeer goede microbiologische kwaliteit. Er werden nergens overschrijdingen vastgesteld voor pathogene kiemen.

4.5.8.2. Nagerechten op basis van rauwe eieren

Nagerechten op basis van rauwe eieren (tiramisu, bavarois, chocoladeschuim, ...) zijn risicoproducten omdat ze besmet kunnen zijn met *Salmonella* of andere ziekteverwekkende kiemen. In de 127 monsters die in 2006 werden genomen in de horeca en de gemeenschapskeukens werden echter geen overschrijdingen met betrekking tot *Salmonella* (analyse op 126 monsters) of *Listeria monocytogenes* (analyse op 64 monsters) genoteerd. In 2,9% van de 35 monsters die geanalyseerd werden op *E. coli* was het aantal te hoog, wat wijst op een besmetting van fecale oorsprong.

4.5.8.3. Sandwichbars

In de sandwichbars werden er controles uitgevoerd op vlees-, tonijn- en garnaalsalade waarmee de sandwiches worden belegd (in totaal 74 monsters). De resultaten voor ziekteverwekkende kiemen waren gunstig. Voor indicatorkiemen was de situatie in het algemeen bevredigend, behalve in het geval van gisten en schimmels, waarvoor in 17,2% van de monsters een overschrijding werd vastgesteld; dit wijst op een gebrek aan hygiëne tijdens de vervaardiging, een te lange bewaar-duur of een te hoge bewaar-temperatuur.

4.5.9. Distributiesector

In de sector van de distributie werden 2286 microbiologische analyses verricht op 756 monsters van filet americain natuur, koffiekoeken met bakkersroom, gepasteuriseerde melk, tweekleppige weekdieren, honig, kruiden en soft-ice. Tussen 53,1 % en 100 % van de onderzochte stalen waren conform voor indicatorkiemen en van 78,4 % tot 100 % voor ziekteverwekkende kiemen.

Tabel 3.52.: Percentage niet-conforme resultaten van indicatorkiemen en pathogene kiemen in levensmiddelen in de kleinhandel

Kiemen	Filet americain natuur	Filet americain bereid(n=134)	Koffiekoeken met banketbakkersroom(n=162)	Kaas van gepasteuriseerde melk(n=147)	Levende tweekleppige weekdieren(n=98)	Honig(n=38)	Specerijen(n=60)	Soft-ice(n=81)
Totaal aërobe kiemen			92,3					59,4 %
Totaal coliformen								53,1 %
Enterobacteriaceae							86,7 %	
E. coli	94,1 %	100 %	98,0 %	100 %	95,9 %			100 %
Staphylococcus coagulase +	100 %	100 %	97,1 %	100 %				
Bacillus cereus							100 %	
Campylobacter					98,2 %			
Clostridium perfringens							100 %	
Clostridium botulinum						94,7 %		
Salmonella	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %		100 %	100 %
Listeria monocytogenes	100 %	100 %	100 %	100 %				100 %
E. coli O157:H7	100 %	100 %						
Rotavirus					100 %			
Norovirus					78,4 %			
Hepatitis A virus					100,0 %			

4.5.9.1. Slagerijen

Monsters van filet americain natuur en bereide filet americain préparé werden genomen zowel in onafhankelijke slagerijen als in de slagerij-afdeling van supermarkten. Filet americain is een zeer gevoelig product dat vaak de oorzaak is van (collectieve) voedseltoxi-infecties, met name in de zomerperiode (bijvoorbeeld salmonellose). Gezien dit levensmiddel rauw wordt geconsumeerd, worden de bacteriën niet vernietigd door het verhitten ervan. Daarom moet het product onder strikte hygiënevoorwaarden worden vervaardigd, moet het bij zeer lage temperatuur worden bewaard en moet het zo snel mogelijk worden geconsumeerd. Dit product houdt in het bijzonder een risico in voor kwetsbare bevolkingsgroepen, zoals jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en personen met een verzwakt immuunsysteem, die dit voedsel niet rauw mogen consumeren.

Er werden in 2006 36 monsters van filet americain natuur en 134 monsters van bereide filet americain "préparé" genomen. In geen enkel monster werd Salmonella of een overschrijding van het aantal Listeria monocytogenes vastgesteld, wat een lichte verbetering betekent ten opzichte van 2005. Net als vorig jaar werden geen coagulase positieve Staphylococci teruggevonden, maar werd een te hoog aantal E. coli aangetoond in een beperkt aantal monsters. Aanwezigheid van deze kiem getuigt van een besmetting van fecale oorsprong.

4.5.9.2. Bakkerij-banketbakkerij

In 2006 werden 162 monsters van koffiekoeken met banketbakkersroom genomen voor microbiologische analyse. De resultaten met betrekking tot het totaal aëroob kiemgetal wijzen op een verbetering ten opzichte van de situatie in 2005. Er werden ook geen Salmonella gedetecteerd. Ook de resultaten voor Listeria monocytogenes waren alle conform. De overschrijdingen (2,9%) voor het aantal coagulase positieve staphylococci wijzen op een besmetting afkomstig van personen die het product behandeld hebben, bijvoorbeeld onvoldoende hygiëne bij het personeel of een besmetting van de grondstoffen..

4.5.9.3. Kleinhandel

Op het vlak van de kleinhandel wordt hoofdzakelijk aandacht geschonken aan levensmiddelen die klaar zijn voor consumptie zonder dat ze eerst moeten worden gekookt of opgewarmd. Deze producten moeten van uitstekende microbiologische kwaliteit zijn omdat ze voor consumptie geen enkele thermische behandeling meer ondergaan die eventueel aanwezige micro-organismen in het product kunnen vernietigen.

4.5.9.3.1. Zuivelproducten

Kaas op basis van gepasteuriseerde melk, gepasteuriseerde consumptiemelk en zuigelingenvoeding op basis van melk werden geanalyseerd.

De microbiologische kwaliteit van zuigelingenvoeding op basis van melk (96 monsters in totaal) was, zowel wat de pathogene als de indicatorkiemen betreft, voortreffelijk. Slechts in één enkel monster werd een te hoog aantal Enterobacteriaceae teruggevonden. De ziekteverwekkende bacteriën Salmonella en Enterobacter sakazakii bleken echter afwezig.

De microbiologische analyses van kaas op basis van gepasteuriseerde melk (147 monsters in totaal) en gepasteuriseerde consumptiemelk (89 monsters in totaal) waren gunstig met uitzondering van één monster gepasteuriseerde consumptiemelk waarin een te hoog aantal Bacillus cereus werd aangetroffen.

4.5.9.3.2. Weekdieren

Net als vorig jaar is de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren niet optimaal. Hoewel in de genomen monsters minder vaak Campylobacter en geen Salmonella werd teruggevonden, ligt het percentage niet-conforme monsters met betrekking tot het norovirus hoger dan in 2005. Norovirus is een verzamelnaam voor verschillende virussoorten die kunnen aanleiding geven tot maag-darmklachten. Hoewel de symptomen meestal vanzelf overgaan, kunnen in sommige gevallen uitdrogingsverschijnselen optreden. Levende tweekleppige weekdieren kunnen met norovirus besmet raken wanneer zij bijvoorbeeld in verontreinigd water zijn gekweekt.

4.5.9.3.3. Plantaardige producten

Verse kruiden (65 monsters), gedroogde champignons (95 monsters) en vierde gamma groenten (101 monsters) werden onderzocht. Er werden te hoge aantallen *Bacillus cereus* aangetroffen in verse aromatische kruiden (3,7%), in gedroogde champignons (1,2%) en vierde gamma groenten (4,6%). Er werden tevens overschrijdingen vastgesteld voor *Clostridium perfringens* (4,7 %) in gedroogde champignons.

4 op 30 monsters van specerijen bevatte een te hoog aantal *Enterobacteriaceae*, wat wijst op een gebrekkige beheersing van de algemene hygiëne tijdens het productieproces. In geen enkel monster van bovenvermelde plantaardige producten werd *Salmonella* teruggevonden of werd het criterium *Listeria monocytogenes* overschreden.

4.5.9.3.4. Kant-en-klaargerechten

In 2006 werden 103 monsters van op te warmen kant-en-klaar gerechten en 86 monsters van koud te consumeren kant-en-klaar gerechten geanalyseerd. De resultaten waren over de gehele lijn (pathogene kiemen en indicatorkiemen) bevredigend.

4.5.9.3.5. Honing

In 2006 werden 38 honingmonsters uit de kleinhandel getest op de aanwezigheid van *Clostridium botulinum*. Deze pathogene kiem werd in 3 monsters teruggevonden.

Het is algemeen bekend dat honing lage aantallen sporen van *Clostridium botulinum* kan bevatten. Aangezien honing tijdens het productieproces geen hittebehandeling ondergaat, worden deze sporen niet vernietigd. Er zijn aanwijzingen dat sporen kunnen overleven in honing gedurende meerdere jaren. Zelfs indien opslag van de honing gebeurt bij de ideale ontkieming- en groeitemperatuur, kan *Clostridium botulinum* echter niet uitgroeien, noch toxines produceren in honing, omwille van de lage wateractiviteit en de inhibitorische eigenschappen.

Voor de meeste consumenten houdt de opname van *Clostridium botulinum* sporen door consumptie van honing slechts een beperkt risico in. Bij kinderen jonger dan 12 maanden

daarentegen is de darmflora nog niet ten volle ontwikkeld, en bestaat er een kans dat deze sporen in de darm ontkiemen en toxines produceren, met voor het kind mogelijk zeer ernstige tot zelfs dodelijke gevolgen. Men spreekt hier van infantiel botulisme. Het wordt daarom ten zeerste afgeraden om honing toe te dienen aan kinderen jonger dan 12 maanden. Omtrent de problematiek van infantiel botulisme bestaat een Advies van De Hoge gezondheidsraad (HGR 7460/ADM1590). Ook het Wetenschappelijk Comité van het FAVV bracht in die zin advies uit.

Naar aanleiding van de 3 positieve monsters werd een persbericht verspreid, waarin gewezen werd op het gevaar van infantiel botulisme. Het Agentschap heeft aan de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu voorgesteld een verplichte vermelding "niet geschikt voor kinderen jonger dan 12 maanden" op het etiket van honing te voorzien.

4.5.9.3.6. Andere levensmiddelen

In de kleinhandel werden nog andere monsters genomen en geanalyseerd (186 monsters van voorgesneden gerookte zalm, 81 monsters van gedroogd fruit, 71 monsters van groene bladgroenten, 74 monsters van bereide salades op basis van rijst, pasta of griesmeel, 223 monsters van plantaardige bereidingen op basis van quorn of tofu, 97 monsters van chocolade en suikerwaren van chocolade). De analysesresultaten hiervan waren bevredigend.

4.5.9.4. IJs

Ijs en roomijs zijn gevoelige producten. Verschillende micro-organismen kunnen hierin terecht komen door het gebruik van besmette grondstoffen (room, eiproducten, ...) of door de verschillende behandelingen ervan tijdens het productieproces.

Voor de microbiologische controles van soft-ice werden monsters genomen aan soft-ice automaten die men bijvoorbeeld vindt aan snackbars of bij banketbakkers. Alle stalen waren conform voor Salmonella, Listeria monocytogenes en coagulase positieve Staphylococci. Daarentegen bevatte een hoog aantal soft-ice stalen een te hoog aantal aërobe kiemen (40,6%) of colifomen (46,9%).

In de monsters werd geen Salmonella aangetoond, noch werd een te hoog aantal Listeria monocytogenes of coagulase positieve Staphylococci teruggevonden. Wel werden hoge percentages niet-conformiteiten met betrekking tot het totaal aantal aërobe kiemen (40,6%) of het totaal aantal colifomen (46,9%) genoteerd. Deze resultaten kunnen verklaard worden door een gebrekkige hygiëne (onvoldoende pasteurisatie of reiniging), een te hoge bewaartemperatuur of een te lange bewaartijd.

4.5.10. Kinderdagverblijven en ziekenhuizen

Omdat zuigelingen en zeer jonge kinderen een bijzonder kwetsbare groep vormen controleert het FAVV de bereide zuigflessen in de hospitalen en de maaltijden in de kinderdagverblijven. In 2006 werden 97 bereide zuigflessen en 91 monsters van baby maaltijden onderzocht.

In vergelijking met vorig jaar wordt een lichte verbetering van de microbiologische kwaliteit van de zuigflessen vastgesteld, in het bijzonder met betrekking tot aërobe kiemen. In een beperkt aantal werden enterobacteriaceae vastgesteld. Er werd evenwel geen aanwezigheid van de pathogene kiemen (Salmonella, Enterobacter sakazakii en Listeria monocytogenes) aangetoond.

Tabel 3.33.: Percentage van de conforme indicatorkiemen in ziekenhuizen en kinderdagverblijven

	Bereide zuigflessen	Baby maaltijden
Totaal aërobe kiemen	96,40 %	100 %
Enterobacteriaceae	97,60 %	
E. coli		95,70 %
Clostridium perfringens		100 %
Staphylococcus coagulase +	100 %	100 %
Bacillus cereus	100 %	100 %

Als conclusie kan gesteld worden dat de microbiologische kwaliteit van de in 2006 onderzochte levensmiddelen vrij bevredigend is, zowel op het niveau van de verwerking als in de verdere distributie.

De aan de consument aangeboden levensmiddelen stellen geen groot probleem op het vlak van besmetting door ziekteverwekkende micro-organismen. Voor sommige levensmiddelen is het wenselijk dat er verbeteringen komen op het vlak van de hygiëne tijdens de bereiding en de verdere bewaring.

Specifiek met betrekking tot Salmonella en Listeria monocytogenes kan geconcludeerd worden dat de voedselveiligheidscriteria, die vastgelegd zijn in de nieuwe Europese regelgeving inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, goed nageleefd worden.

4.5.11. Voedseltoxi-infecties

Men spreekt van een collectieve voedseltoxi-infectie (CVTI) wanneer er onder dezelfde omstandigheden twee of meer personen gelijkaardige symptomen vertonen, en waarbij er een (waarschijnlijk) oorzakelijk verband bestaat met eenzelfde voedselbron.

In België zijn de verschillende actoren die tussenkomen bij CVTI's de volgende::

- het FAVV dat het onderzoek op voedingswaren uitvoert en de monsters van de verdachte voedingswaren neemt. Sinds 2005 is er een meldpunt bij het FAVV dat een coördinerende rol vervult bij het verzamelen van de informatie en het opvolgen van de dossiers;
- de Gemeenschappen die het onderzoek op personen uitvoeren, en de geneesheren-gezondheidsinspecteurs die de epidemiologische onderzoeken uitvoeren;
- het Wetenschappelijk Instituut voor de Volksgezondheid (dat aangeduid werd als nationaal referentielaboratorium voor CVTI's) dat alle verdachte monsters onderzoekt en alle gegevens over CVTI's op nationaal niveau verzamelt;
- het Nationaal Platform Voedseltoxi-infecties en door voedingsmiddelen overgedragen zoönosen, dat een uitwisseling van gegevens en informatie tussen de verschillende actoren mogelijk maakt.

De gegevens die tijdens deze onderzoeken ingezameld worden, zijn essentieel om het toezichts- en preventiebeleid te bepalen of te oriënteren.

In 2006 werden 212 verdenkingen van een voedseltoxi-infectie aan het FAVV gemeld. Hiervan waren er 117 effectief CVTI's (ten minste 2 personen betrokken of 1 persoon in het geval dat *Listeria monocytogenes*). Hierbij waren 1033 personen betrokken waarvan er 110 werden gehospitaliseerd. Het causatief agens werd geïdentificeerd in 45 % van de gevallen op basis van ofwel de analyse van de verdachte levensmiddelenresten ofwel van onderzoek bij de betrokken patiënt. In 5 gevallen werd het agens zowel aangetoond in het voedingsstaal als bij de patiënt. In 17 gevallen gaat het om een 'zeer

waarschijnlijke' CVTI, waarbij het agens enkel werd aangetoond in de voeding.

De pathogene kiemen die het vaakst geïdentificeerd werden, zijn *Salmonella* (14 CVTI's hoofdzakelijk *Salmonella Enteritidis*), coagulase positieve staphylokokken (7 CVTI's) en *Bacillus cereus* (6 CVTI's). De meeste CVTI's werden vastgesteld in restaurants (39%), bij particulieren (35%), bij ambulante handelszaken (15 %), in scholen (5 %), in ziekenhuizen en rust- en verzorgingstehuizen (4 %) en in vakantiecampen (2 %).

De levensmiddelen die meestal aan de basis lagen van de CVTI's zijn onder andere vlees en vleesproducten (17% van de CVTI's), Chinese maaltijden (7%), pasta's (5%), bereidingen op basis van rauwe eieren (4%) en pizza's (4%). Bij de gevallen van salmonellosis was de consumptie van besmette eieren of levensmiddelen die eieren bevatten de belangrijkste oorzaak.

Hoewel het toezicht op CVTI's verbeterd is, wordt de epidemiologische situatie op dit ogenblik onderschat en gedeeltelijk verdraaid. Dit heeft te maken met de problemen inzake diagnose, met de moeilijkheid om een verband te leggen tussen een CVTI en het voedsel, evenals een gebrekkige melding van uitbraken van CVTI's. Zelfs besmettelijke ziektes met een laag sterftecijfer zijn echter van groot sociaal-economisch belang.

4.6. Controles van genetische gemodificeerde organismen

4.6.1. Diervoeders

Gebruik in de diervoeding van een genetisch gemodificeerd organisme (GGO), van voeders die GGO bevatten of van producten die van GGO zijn afgeleid, is toegestaan op voorwaarde dat het betreffende GGO in Europa is toegestaan.

De aanwezigheid van een GGO in een diervoeder moet op het etiket vermeld zijn in de precieze bewoordingen die in de wetgeving zijn opgenomen. Etikettering van een voeder is niet verplicht als het GGO aanwezig is in een gehalte van minder dan 0,9% en als die aanwezigheid toevallig is of technisch onvermijdbaar.

De 126 analyses op de aanwezigheid van GGO's in diervoeders brachten 4 non-conformiteiten aan het licht met betrekking tot de verplichte etikettering van toegestane GGO's. Het percentage non-conformiteiten (3,1%) ligt lager dan in 2005. De meeste van die non-conformiteiten houden verband met de toevallige aanwezigheid van transgene soja.

Daarnaast werden nog 402 documentencontroles uitgevoerd waarvan er 15 niet in overeenstemming waren (3,7%) voor de verplichte vermeldingen op etiketten, voornamelijk betreffende de gebruikte bewoordingen.

4.6.2. Levensmiddelen

De monitoringcampagne 2006 voor genetisch gemodificeerde organismen (GGO) was er vooral op gericht na te gaan of de wetgeving op de etikettering van levensmiddelen met van GGO's afgeleide producten werd nageleefd, nl.

- het verbod op het gebruik van GGO's of daarvan afgeleide producten die niet zijn toegestaan ;
- de verplichte etikettering wanneer de GGO's of daarvan afgeleide producten meer dan 0,9% van het ingrediënt uitmaken ;
- de verplichting om, indien geen adequate etikettering aanwezig is, aan te kunnen tonen dat de vastgestelde aanwezigheid van GGO's of daarvan afgeleide producten in een gehalte van minder dan 0,9% van het ingrediënt te wijten, is aan een accidentele verontreiniging.

In het kader van de monitoringcampagne werden twee soorten monsters genomen

- monsters van levensmiddelen zoals die aan de consument worden verkocht en waarvan de ingrediëntenlijst aangeeft of doet vermoeden dat maïs of soja werd gebruikt. Deze werden genomen in de distributiesector, hoofdzakelijk in supermarkten en kleinhandelszaken. Alle stalen waren afkomstig van levensmiddelen waarvan het etiket geen melding maakte van het gebruik van ingrediënten die van GGO's zijn afgeleid.
- stalen die bij de fabrikanten werden genomen. Ook hier ging het om ingrediënten of levensmiddelen op basis van maïs of soja. Daarnaast werden bij de bemonstering ook de door de ingrediëntenfabrikanten opgezette preventiesystemen nader onderzocht.

Het ging bijgevolg om een gerichte bemonstering van levensmiddelen of ingrediënten die vanwege hun aard een verhoogde kans hebben om GGO's te bevatten.

4.6.2.1. Controle op het gebruik van toegelaten GGO

Net als in de voorgaande jaren bleek uit de monitoringcampagne 2006 vooral dat de wetgeving inzake de verplichte specifieke etikettering van levensmiddelen die GGO's of afgeleiden daarvan bevatten, goed wordt nageleefd. Dit jaar waren alle in samenhang met het controleplan geanalyseerde monsters immers conform de wetgeving.

De onderstaande tabellen geven de resultaten weer die werden verkregen voor levensmiddelen die werden bemonsterd in de distributiesector en bij de fabrikanten. Gelet op de gevoeligheid van de huidige analysemethoden kan een waarde van 0,1% worden beschouwd als de aantoonbaarheidsgrens. Bij lagere waarden dan deze grens wordt aangenomen dat het monster vrij is van GGO's.

Tabel 3.34.: Resultaten van de analyses op in de distributiesector genomen monsters van levensmiddelen

Soort levensmiddel	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		minder dan 0,1 % GGO's	een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	meer dan 0,9 % GGO's
Bereidingen op basis van soja : drank, room, saus, soep, vegetarisch gerecht	32	96,9 %	3,2 %	0 %
Voedingsmiddelen op basis van maïs : conserven, deegwaren, popcorn, meel, griesmeel	31	100 %	0 %	0 %
Totaal	63	98,4 %	1,6 %	0 %

Tabel 3.35.: Resultaten van de analyses op bij fabrikanten genomen monsters van ingrediënten en levensmiddelen

Soort levensmiddel of ingrediënt	Aantal monsters	Aantal monsters met		
		minder dan 0,1 % GGO's	een GGO-gehalte tussen 0,1 % en 0,9 %	meer dan 0,9 % GGO's
Soja (meel, bonen, lecithine, poeder, eiwit, olie)	50	94 %	6,4 %	0 %
Maïs (zetmeel, korrels, meel, griesmeel)	47	100 %	0 %	0 %
Totaal	97	96,9 %	3,1 %	0 %

Voor deze twee sectoren waren er 4 monsters die afgeleiden van toegestane genetisch gemodificeerde soja (RR-soja) bevatten, doch steeds in een gehalte dat veel kleiner was dan 0,9%. Aan de hand van de bij de fabrikanten genomen monsters kon worden aangetoond dat preventiemaatregelen waren getroffen. Er werd dan ook aangenomen dat het ging om een accidentele of technisch onvermijdbare verontreiniging.

Bij vergelijking van deze cijfers met die van 2003 tot 2005 kan worden vastgesteld dat het percentage non-conformiteiten in die vier jaar constant en zeer laag is gebleven : 0% in 2003, 0,5% in 2004, 0% in 2005 en 0% in 2006.

4.6.2.2. Controle op niet-toegelaten GGO

In de zomer van 2006 werden in Europa gevallen van verontreiniging van levensmiddelen met twee niet-toegestane GGO's (LL Rice 601 en BT 63-rijst) vastgesteld. Het RASFF werd meteen ingezet door de betreffende lidstaten (België verstuurde twee RASFF-berichten) om de andere staten te verwittigen en snel alle elementen mede te delen die nodig waren om deze verontreinigingen uit te schakelen.

4.6.2.2.1. LL Rice 601

In augustus 2006 werden in de Gemeenschap uit de USA afkomstige partijen langkorrelige rijst aangetroffen die LL Rice 601, een in Europa niet-toegestaan GGO, bevatten. België kreeg met dit probleem te maken na de invoer via Rotterdam van 2 niet-conforme partijen rijst waarvoor men nochtans beschikte over originele gunstige analyseverslagen ::

- een in mei 2006 ingevoerde partij van 720 ton. Zodra de non-conformiteit was vastgesteld werd begonnen met het uit de handel nemen van de partij. Het FAVV controleerde daarbij de doeltreffendheid van het uit de handel nemen in de betreffende verkooppunten. Het is mogelijk dat een deel van deze rijst met sporen van LL Rice 601 werd geconsumeerd maar dit houdt volgens de Europese Autoriteit voor de Voedselveiligheid (EFSA) geen onmiddellijk gevaar in voor de volksgezondheid.
- In september 2006 werd een partij van 385 ton gevonden door de Nederlandse autoriteiten en door de Belgische autoriteiten geblokkeerd voordat ze in België in de handel werd gebracht.

Naar aanleiding van dit probleem werkte de Europese Commissie spoedmaatregelen uit die zijn weergegeven in twee beschikkingen (2006/601/EG van 5 september 2006 en 2006/754/EG van 6 november 2006) met als doel de invoer

en het in de Europese handel brengen van rijst met LL Rice 601 te vermijden. In België werden de uit die beschikkingen voortvloeiende maatregelen toegepast via het instellen van specifieke controles die door het FAVV en de Belgische douane samen worden uitgevoerd. Die controles werden vastgelegd in een nieuw koninklijk besluit (Koninklijk besluit van 6/12/2006 inzake noodmaatregelen met betrekking tot het niet-toegelaten genetisch gemodificeerde organisme "LL Rice 206 in rijstproducten

Behalve de hierboven vermelde gevallen, werden in België geen partijen niet-conforme rijst meer aangetroffen.

De Europese Commissie pakt dit probleem op actieve wijze aan met de lidstaten, de Amerikaanse overheid en vertegenwoordigers van de Amerikaanse rijsttelers.

4.6.2.2.2. BT 63-rijst

In september 2006 werd België via het RASFF-systeem in kennis gesteld van twee gevallen van verontreinigingen van uit China afkomstige levensmiddelen met in de In Europa niet toegelaten BT 63-rijst. Dergelijke verontreinigingen werden ook in andere lidstaten vastgesteld.

De niet-conforme producten werden onmiddellijk uit de handel genomen en er werden door het FAVV controles uitgevoerd bij de betreffende distributeurs.

4.7. Controle op bestraling

Op doorstraalde of geïoniseerde producten die bestraald mogen worden, moet de vermelding "doorstraald", "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" voorkomen. Sinds 2004 worden in dit verband 2 soorten controles uitgevoerd.

- Als doorstraling is toegestaan en niets op de verpakking is vermeld wordt nagegaan of het product inderdaad niet werd bestraald ; de analyse gaat hierbij gepaard met een controle van het etiket.
- Als doorstraling niet is toegestaan worden analyses uitgevoerd om na te gaan of toch geen behandeling met ioniserende straling werd uitgevoerd.

Sinds 2005 wordt een nieuwe analysemethode toegepast die steunt op thermoluminescentie. In 2006 werden 128 monsters van gepelde garnalen, kikkerbilden, specerijen, voedingssupplementen en geraspte kaas geanalyseerd. Eén voedings-supplement (waarvoor bestraling niet is toegestaan) was niet conform (0,8%). Het in België aanwezige product werd teruggeroepen en er werd een snel-alarmbericht verspreid via het RASFF-systeem.

4.8. Controle op radioactiviteit

De controle op radioactiviteit binnen de voedselketen is een gedeelde bevoegdheid van het FAVV en het Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controle (FANC) die allebei controles uitvoeren op radioactieve verontreiniging.

De rechtsgrondslag voor het toezicht op de nucleaire verontreiniging van levensmiddelen ligt in een Europese regelgeving die na de kernramp van Tsjernobyl werd aangenomen.

In 2006 werden in heel het land 95 monsters genomen. Alle gemeten concentraties waren lager dan de toegestane norm. De resultaten van de controles bij invoer zijn weergegeven in hoofdstuk 4 over de controles op intracommunautaire zendingen en bij invoer uit derde landen.

5

Dierlijke bijproducten

Dierlijke bijproducten (DBP) zijn kadavers, delen van dieren of producten die afkomstig zijn van dieren die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn. De redenen om deze producten niet voor menselijke consumptie te bestemmen zijn divers. Het kan gaan om producten die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie (denk bijvoorbeeld aan wol, pelzen, hoornen, mest enz), voor menselijke consumptie verboden producten (bijvoorbeeld gecontamineerde, bedorven of gevaarlijke producten) of om producten die om louter economische redenen een andere bestemming krijgen (bijvoorbeeld wanneer een bedrijf dat melkpoeder maakt dit afzet naar de diervoedersector omdat er onvoldoende vraag is in de levensmiddelensector). In Europa worden meer dan 16 miljoen ton DBP per jaar geproduceerd. 30 tot 50% van een dier dat geslacht wordt, wordt niet geconsumeerd. Al deze producten moeten gerecycleerd, verwijderd, verbrand of, indien toegelaten, vervoerd worden. Deze producten worden bvb gebruikt in voeders voor huisdieren, gelatine voor de foto-industrie, meststoffen, zepen, leder, lijm, porselein, veevoeder, voor de productie van groene energie.....

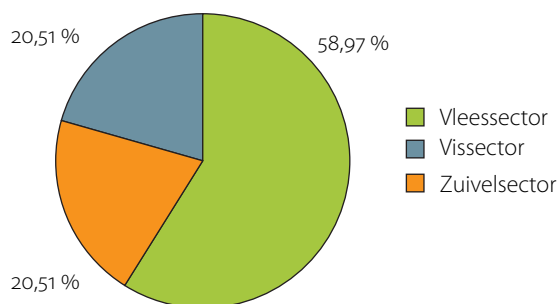
Is er wetgeving omtrent deze producten nodig? In de jaren '80 en '90 deden zich Europa, waaronder in België, een aantal crisissen voor die een grote impact hadden op de volks- of diergezondheid. Crisissen zoals de dioxinecrisis, BSE, mond- en klauwzeer, klassieke varkenspest hadden een enorme impact op economisch en sociaal gebied. Dierlijke bijproducten werden telkens aangeduid als een mogelijke bron van deze crisissen. Daarom nam het Europees parlement en de raad op 3 oktober 2002 een Verordening aan die tot doel heeft het verzamelen, transport, opslag, hanteren, verwerken en gebruik van DBP te regelen. Deze Verordening (EG) nr. 1774/2002 integreert de dierlijke bijproducten sector in de 'van boer tot bord' strategie voor voedselveiligheid. Een strikte scheiding tussen de voedselketen en deze dierlijke bijproducten wordt hierdoor gerealiseerd, een DBP mag immers nooit meer in de voedselketen terechtkomen.

In België werden de bevoegdheden tussen de 9 verschillende betrokken overheden verdeeld door middel van de Overeenkomst van 28 oktober 2005 tussen de Federale Staat en de Gewesten inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten. Het Agentschap is door deze Overeenkomst bevoegd voor DBP indien deze bestemd zijn voor diervoeding of voor de productie van oleochemische producten. Het staat tevens grotendeels in voor de controle in de 'productieplaatsen' van DBP (slachthuizen, uitsnijderijen, melkinrichtingen...). Het Agentschap is de voorzitter van de Commissie dierlijke bijproducten die moet waken over de implementatie en harmonisatie van de dierlijke bijproductenverordening in België.

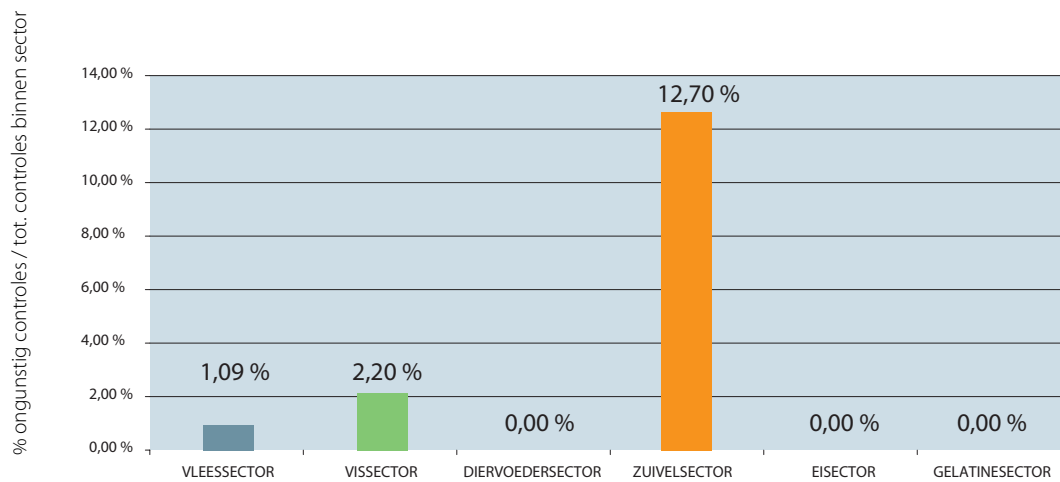
5.1. Inspecties

Over alle betrokken sectoren werden er 5265 inspecties uitgevoerd in 2006 door inspecteurs en zelfstandige dierenartsen met opdracht. De controles gaven voor 98,5 % een conform resultaat.

Figuur 3.4.: verdeling controles dierlijke bijproducten per sector



Figuur 3.5.: Ongunstige controles per sector



78 inspecties bleken ongunstig en gaven aanleiding tot 43 waarschuwingen, 6 PV's en 1 procedure tot schorsing van de erkenning. De andere ongunstige inspecties werden opgevolgd via briefwisseling, opvolgingsinspecties of andere maatregelen.

In 2006 werden er voor het eerst specifieke inspecties uitgevoerd in het kader van de dierlijke bijproductenverordening. Deze resultaten tonen aan dat voor bepaalde sectoren een bijzondere aandacht aangewezen is. In de toekomst zal het toepassingsgebied van de geplande controles uitgebreid worden. Alle sectoren waar het Agentschap aanwezig is zullen actief opgevolgd worden in verband met de productie, het transport, verwerking, gebruik of verwijdering van dierlijke bijproducten.

6

Controles voor andere overheden

6.1. Antitabakcontroles

Jaarlijks worden er in de horeca controles georganiseerd op de naleving van de rookreglementering. Sinds 2007 is een nieuwe rookreglementering van kracht. De controles in 2006 hadden uiteraard nog betrekking op de oude reglementering.

In 2006 werden 2535 horecazaken bezocht. In januari en februari 2006 was het resultaat in 74,7 % van de gevallen gunstig. Vanaf maart 2006 werd een systeem van weging van de tekortkomingen in gebruik genomen : bij 2022 operatoren werden controles verricht waarbij er 89,6 % conform waren of slechts mineure tekortkomingen te zien gaven. Er werden in totaal 246 waarschuwingen gegeven en 31 PV's opgesteld.

De voornaamste inbreuken betroffen specifieke eisen voor horecazaken die groter zijn dan 50 m² (meer bepaald de verplichting voor dit type gelegenheden een aparte zone voor niet-rokers in te richten). In 20% van dit type gelegenheden was geen aparte niet-rokerszone voorzien en in 34% waren geen duidelijke rookverbodstekens aanwezig in de niet-rokerszone.

6.2. Dierenwelzijn

De Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu bepaalt het beleid in verband met dierenwelzijn.

Het Voedselagentschap kan tijdens de controles op de bedrijven, eveneens controles op het dierenwelzijn uitvoeren. In totaal werden 20.261 runderen, 318.943 varkens, 2.744 kleine herkauwers en 25 paarden op dierenwelzijn gecontroleerd en hierbij werden respectievelijk 721, geen enkele, 36 en 2 inbreuken geregistreerd. Bij het transport van dieren werden er 9.235 vrachtwagens op de plaats van bestemming gecontroleerd waarbij er 99,2 % conform waren.

6.3. CITES

Handel in bedreigde diersoorten moet beantwoorden aan een strikte handelsreglementering volgens de internationale conventie CITES (Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) en vereist meestal een speciale vergunning. Bedreigde levende dieren en vogels moeten steeds begeleid worden door een gezondheidscertificaat.

De behandeling van de aanvragen voor vergunningen en certificaten in het kader van de CITES-wetgeving gebeuren door de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

De controle op de illegale invoer in België van beschermde diersoorten of ervan afgeleide producten (ivoor, reptielenvelen, zoogdierhuiden, ...) is een bevoegdheid van het FAWV en wordt gelijktijdig met andere controles uitgevoerd. Er worden ook gerichte controles uitgevoerd. Bepaalde controles gebeuren in samenwerking met de douanediensten, politiediensten en inspecteurs van de FOD VWL.

In 2006 werden 27 apen, 2 roofvogels, 27 papegaaien, 122 schildpadden, 52 stukken koraal, 7 krokodillenhuiden, 23 producten uit reptielenleer, 89 objecten uit ivoor, 3 slagstanden, 2,5 kg kaviaar, 69 zoogdiertanden, 2 schedels van nijlpaarden en 152 Aziatische geneesmiddelen op basis van katachtigen in beslag genomen. Sommige werden geschonken aan universiteiten, musea en zoölogische parken; andere werden vernietigd.

7

Controles op intracommunautaire zendingen en invoer uit derde landen

7.1. Intracommunautair handelsverkeer

De zendingen die gemeld moeten worden via TRACES (TRAdE Control and Expert System) voor het intracommunautaire handelsverkeer zijn levende dieren en bepaalde dierlijke bijproducten zoals mest.

In totaal zijn er in 2006, 29.143 zendingen vertrokken uit België die gemeld werden via TRACES. Dit zijn er 5.850 minder dan in 2005. Het aantal zendingen komt daarmee eerder overeen met 2004. In de volledige EU werden 497.853 zendingen tussen lidstaten gemeld via TRACES. Dit betekent dat België 5,85 procent van het totaal aantal zendingen naar andere lidstaten voor zijn rekening neemt. België bekleedt hiermee de vierde plaats en moet Nederland (20,52% of 102.162 zendingen), Frankrijk (18,75% of 93.340 zendingen) en Duitsland (14,36% of

71.514 zendingen) voor laten gaan. Nederland en Frankrijk wisselen in deze ranglijst van plaats ten opzichte van 2005.

7.1.1. Levende dieren

In 2006 werden 94.429.426 levende dieren en gelijkgestelde producten vanuit België naar andere lidstaten (runderen, varkens, schapen, geiten, pluimvee, vissen, honden en katten, amfibieën en reptielen, sperma en broedeieren) verzonden en 196.250.559 naar België (vogels, paarden, kleine zoogdieren en ongewervelden)

Tabel 3.36.: Aard van de zendingen van levende dieren en gelijkgestelde producten

Diersoort	Aantal uitgaande zendingen		Aantal inkomende zendingen	
	Certificaten	Hoeveelheid	Certificaten	Hoeveelheid
Runderen	8.097	239.679	7.064	252.265
Varkens	4.137	644.253	7.322	1.023.403
Schapen	166	4.065	816	90.377
Geiten	48	5.076	40	12.164
Pluimvee	2.998	50.205.451	20.100	135.096.498
Vogels	767	212.219	200	143.219
Vissen	29	41.018	402	1.436.813
Paarden	3.041	10.485	1.737	4.780
Honden en katten	603	5.404	593	17.877
Andere kleine zoogdieren	266	108.104	180	45.133
Amfibieën en reptielen	3	59	36	664
Ongewervelden	647	118.129	1	15
Sperma	754	556.267	2.760	993.862
Broedeieren	668	42.279.217	970	57.133.489
Totaal	22.224		42.221	

7.2. Invoer uit derde landen

7.2.1. Levende dieren

De controles op de invoer van levende dieren en gelijkgestelde producten zoals broedeieren en sperma, is licht gedaald ten opzichte van 2005. Het aantal geweigerde zendingen nam echter voor het derde jaar op rij toe (24 zendingen in 2004, 26 in 2005 en 28 in 2006). Wat vooral opvalt is de spectaculaire daling van het aantal ingevoerde vogels nl. 3 zendingen die alle 3 geweigerd werden. De oorzaak hiervan is het invoerverbod voor commerciële vogels ingesteld sinds 28 oktober 2005 door de Europese Commissie naar aanleiding van de uitbraken van hoogpathogene aviaire influenza in derde landen en het vaststellen van besmetting bij ingevoerde in quarantaine geplaatste vogels.

Er werden daarentegen meer paarden, honden, katten en ongewervelden, broedeieren en loten van sperma ingevoerd waardoor het totaal aantal zendingen op jaarbasis slechts licht gedaald is in vergelijking met 2005.

Tabel 3.37: Aard van de zendingen van levende dieren en gelijkgestelde producten

Diersoort	Aantal zendingen	Aantal geweigerd zendingen
Vogels	3	3
Vissen	525	4
Paarden	380	5
Honden en katten	321	12
Andere kleine zoogdieren	29	1
Amfibieën en reptielen	78	3
Broedeieren	43	0
Ongewervelden	283	0
Sperma	22	0
Totaal	1.684	28

7.2.2. Dierlijke producten bestemd voor menselijke consumptie

Met het in voege treden van het hygiënepakket is een belangrijk deel van de basiswetgeving voor de invoer van dierlijke producten voor humane consumptie vervangen.

Naar aanleiding van FVO-inspecties in Indonesië en Mexico zijn er voor beide landen beschermende maatregelen uitgevaardigd. Deze hebben tot gevolg gehad dat er over het gehele jaar 1118 stalen zijn genomen van visserijproducten uit Indonesië; deze werden getest op de aanwezigheid van zware metalen en, bij bepaalde vissoorten, op histamine: 7 waren niet conform (0,6%) en werden geweigerd bij de invoert. Van paardenvlees uit Mexico werden 75 stalen genomen voor testen op verboden middelen; alle stalen waren conform.

Er werden eveneens bemonsteringen uitgevoerd als gevolg van RASFF-berichten. Deze zendingen werden geblokkeerd in de grensinspectieposten (GIP) tot het analysesresultaat bekend was. Indien de goederen niet conform zijn worden ze vernietigd of teruggestuurd naar het land van oorsprong. Van de 214 stalen onderzocht volgend op een RASFF waren er 8 niet conform (3,7 %) en hebben op hun beurt aanleiding gegeven tot een RASFF-bericht voor opvolging. Op basis van onderzoeken in de GIP werden 20 bijkomende RASFF verstuurd als gevolg van vastgestelde tekortkomingen bij veterinaire controles bij de import (documentencontrole, identiteit van het materiaal), bij analyses in het kader van het controleplan of als gevolg van toezichtmaatregelen.

In het kader van het controleplan zijn er 1031 stalen genomen; hiervan bleken er 7 (0,7%) stalen niet conform (6 maal salmonella in kikkerbilden; 1 maal chlooramfenicol in rundvlees). In het kader van het controleplan bemonsterde zendingen worden niet geblokkeerd in afwachting van de resultaten. Niet conforme zendingen werden behandeld (bestraling van kikkerbilden) of werden getraceerd en teruggetrokken van de markt (rundvlees met chloramfenicol).

In vergelijking met de vorige jaren zijn zowel het aantal zendingen als het totale gewicht van deze zendingen toegenomen. Het aantal geweigerde zendingen is sterk gedaald in vergelijking met 2005. In 2006 werden 19 zendingen geweigerd omwille van de aanwezigheid van chemische contaminanten, micro-organismen of residuen. Andere zendingen werden geweigerd omwille van de temperatuur, de geur, documenten of de oorsprong.

Tabel 3.38.: Aard van de zendingen van dierlijke producten voor humane consumptie

Aard van de zending	Aantal zendingen	Gewicht (kg)	Aantal zendingen geweigerd
Vers vlees van runderen, schapen, geiten, varkens en eenhoevigen, en producten ervan	3.850	56.884.520	6
Visserijproducten *	9.331	90.203.135	53
Andere visserijproducten en tweekleppige weekdieren	8.862	140.378.245	25
Eieren	1	13	1
Reuzel en gesmolten vet	1	24.750	0
Darmen	193	2.423.411	1
Vlees van pluimvee en producten ervan	683	7.200.975	5
Konijnenvlees en vlees van wild (vrij / gekweekt), en producten ervan	961	9.814.445	1
Melk en melkproducten	799	54.840.314	6
Eiproducten	148	1.857.005	1
Verwerkte dierlijke eiwitten	5	31.000	0
Honing	329	7.820.988	4
Gelatine	34	1.794.295	1
Kikkerbillen en slakken	172	2.458.409	1
Beenderen en producten uit beenderen	85	12.097.009	0
Totaal	25.454	387.828.514	105

* Bereide visserijproducten die waarschijnlijk door en door worden verhit vóór consumptie of visproducten die in hermetisch gesloten recipiënten worden verpakt om ze stabiel te houden bij omgevingstemperaturen, verse en bevroren vis die geen andere behandeling heeft ondergaan dan strippen, koppen, fileren of onthuiden, en droge en/of gezouten visserijproducten.

7.2.3. Levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong

Dit jaar wordt het onderzoek op contaminanten uitgebreid. Het gehalte aan radioactiviteit, 3-MPCD, Ochratoxine A en het onderzoek op pathogene micro-organismen worden toegevoegd aan de vroeger uitgevoerde controles op het gehalte aan aflatoxines en Soedan rood. De keuze van de onderzochte contaminant wordt bepaald door risico-analyse met inachtneming van de aard van het product. In 2006 werden 176 stalen bemonsterd waarvan 2 zendingen (pistaches uit Iran en noten uit Turkije) geblokkeerd en teruggezonden werden of vernietigd omwille van de aanwezigheid van aflatoxines.

Tabel 3.39.: Aantal zendingen van die gecontroleerde producten en het aantal niet-conform zendingen in 2006.

Gezochte contaminant	Producten onderworpen aan controle	Aantal gecontroleerd zendingen	Aantal niet-conforme zendingen
Soedan rood	Kerrie	8	0
	Spaanse peper	2	0
	Kurkuma	10	0
	Paprika	10	0
Radioactiviteit	Bosbessen	19	0
	Wilde paddestoelen	1	0
Bacteriologie	Gedroogde vruchten	12	0
Aflatoxines	Amandelen	2	0
	Paranoten uit Brazilië	1	0
	Grondnoten uit China	9	0
	Pistaches uit Iran	32	1
	Hazelnoten uit Turkije	38	1
	Hazelnotenpasta uit Turkije	9	0
	Vijgen uit Turkije	15	0
Aflatoxines en Ochratoxine A	Specerijen	7	0
3-MPCD	Sojasaus	1	0
Totaal		176	2

7.2.4. Dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie

De gezondheidsvoorschriften voor de invoer van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten zijn vastgelegd in Verordening (EG) nr. 1774/2002.

In de havens van Antwerpen, Gent en Zeebrugge en de luchthavens van Luik en Zaventem werden in totaal 4425 zendingen van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie, aangeboden. Antwerpen is koploper met 2208 zendingen (+/-50%), gevolgd door Zaventem met 1334 zendingen (+/-30%) en Zeebrugge met 864 zendingen (+/-20%). In de Zeehaven van Gent en de luchthaven van Luik, werden respectievelijk 1 en 18 zendingen van dierlijke producten niet bestemd voor menselijke consumptie aangeboden.

Er is een duidelijk verschil in de aard van de aangeboden zendingen in de verschillende grensinspectieposten:

- in Antwerpen bestaat ongeveer de helft van de zendingen uit voeder voor gezelschapsdieren en hondenkluiven (+/- 59% van de aangeboden zendingen),
- in Zeebrugge worden er voornamelijk wol, haar en veren aangeboden (+/-90% van de zendingen)
- in Zaventem bestaat het gros van de zendingen uit laboratoriumreagentia die bloedproducten bevatten (+/-72% van de zendingen).

In totaal werden 27 zendingen (0,6%) geweigerd.

Tabel 3.40.: Aard van de zendingen van dierlijke producten voor niet-humane consumptie

Aard van de zending	Aantal zendingen	Aantal zendingen geweigerd
Voeder voor gezelschapsdieren en hondenkluiven	1.331	5
Wol, haar, veren (met inbegrip van wolvet)	1.007	0
Laboratoriumreagentia	963	3
Jachttrofeeën	180	11
Huiden en vellen	165	1
Eiproducten	164	0
Bloed en bloedproducten	161	1
Dierlijke grondstoffen voor vervaardiging diervoeder	90	0
Smaakgevende ingewanden	63	0
Gelatine en gehydrolyiseerd eiwit	50	0
Verwerkte dierlijke eiwitten	38	0
Dierlijke grondstoffen voor vervaardiging technische producten	15	0
Melk en melkproducten	10	2
Andere	188	4
Totaal	4.425	27

7.2.5. Diervoeders

In 2006 werden voor diervoeding bestemde producten van andere dan dierlijke oorsprong en afkomstig uit derde landen, aangevoerd via de havens van Antwerpen, Gent en Zeebrugge.

Tabel 3.41. : Aantal in de plaatsen van binnenkomst aangeboden zendingen van voor diervoeding bestemde producten van andere dan dierlijke oorsprong

Plaats van binnenkomst	Aantal aangeboden zendingen
Antwerpen	2.150
Gent	368
Zeebrugge	12

De ontvangen zendingen bestonden uit:

- voedermiddelen (grondnoot- en lijnzaadschilfers en bietmelasse) en een zending toevoegingsmiddelen (betaïnehydrochloride) in Zeebrugge,
- voedermiddelen (vooral van soja afgeleide producten, maar ook lijnzaad, voedererwten, ...) in Gent,
- voedermiddelen (zonnebloemzaad, gierst, ...), toevoegingsmiddelen (choline, verschillende aminozuren, ...) of mengvoeder in Antwerpen,

Er werd één enkele zending geweigerd, nl. een zending zinkoxide, een additief ingevoerd via Antwerpen, waarin een te hoog dioxinegehalte werd gemeten. Naar aanleiding van de vaststelling van deze non-conformiteit werd een RASFF-bericht verspreid en werd de zending teruggestuurd naar het land van oorsprong.

7.2.6. Planten en plantaardige producten

7.2.6.1. Fytosanitaire controles

Tijdens de verplichte fytosanitaire inspectie bij invoer in de grensinspectieposten, is een bemonstering verplicht:

- voor planten en plantaardige producten indien er symptomen van schadelijke organismen en/of schadelijke organismen worden vastgesteld,
- voor planten met aanhangende grond of groeimedium van waterplanten en bewortelde planten voor analyse op de aanwezigheid van nematoden (visueel niet waarneembaar)
- in primeuraardappelen afkomstig uit derde landen voor de opsporing van ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en bruinrot (*Ralstonia solanacearum*),
- in bepaalde granen afkomstig uit Afghanistan, India, Irak, Iran, Mexico, Nepal, Pakistan, Zuid-Afrika en de Verenigde Staten van Amerika voor de aanwezigheid van moederkorren (*Claviceps purpurea*), van stuifbrand (*Tilletia indica*).

In 2006 hebben deze maatregelen aanleiding gegeven tot 369 monsternemingen waarvan 72,4 % conform was. Voor 41% van de genomen monsters werd het vermoeden van de aanwezigheid van schadelijke organismen tijdens de visuele inspectie door analyse bevestigd. Voor 16 monsters werd een quarantaineorganisme aangetroffen en deze werden vernietigd: de nematode *Xiphinema americanum* (12 monsters), de tabakswittevlieg *Bemisia tabaci* op Congolese maniokbladeren (2 monsters), en 'citrus black spot' ten gevolge van de schimmel *Guignardia citricarpa* op Braziliaanse sinaasappelen (2 monsters). Voor de planten waarin geen quarantaineorganismen werden aangetroffen, werd dikwijls geopteerd voor een doeltreffende behandeling waarbij de goederen na nieuwe bemonstering met conform resultaat, vrijgegeven werden.

In 2006 werden 125 stalen van primeuraardappelen en Pelargonium bemonsterd voor Ringrot (*Clavibacter michiganensis*) en bruinrot (*Ralstonia solanaceum*). Minder dan 2 % was niet conform. Een evaluatie van deze maatregel is dus aangewezen.

In graan werd de aanwezigheid onderzocht van moederkoren (*Claviceps purpurea*) en van stuifbrand (*Tilletia indica*) in zendingen van tarwe, spelt en triticale uit Afganistan, India, Irak, Iran, Mexico, Nepal, Pakistan, Zuid-Afrika en de Verenigde Staten van Amerika. Alle stalen waren conform.

Tabel 3.42.: Monsternemingen op schadelijke organismen in de grensinspectieposten

	Waargenomen parameter	Aantal monsters	% conformiteit
Diverse planten	Schadelijke organismen	38	92,1 %
Hout	Schadelijke organismen	2	100,0 %
Verpakkingshout	Schadelijke organismen	2	100,0 %
Bonsai	Nematoden	35	31,4 %
Waterplanten en bewortelde planten	Nematoden	146	52,7 %
Citrusvruchten	<i>Guignardia citricarpa</i> *	9	77,8 %
Citrusvruchten	<i>Xanthomonas campestris</i> **	7	100,0 %
Primeuraardappelen	<i>Ralstonia solanacearum</i> / <i>Clavibacter michiganensis</i>	60	98,3 %
Pelargonium	<i>Ralstonia solanacearum</i>	65	98,5 %
Graan	<i>Claviceps purpurea</i> / <i>Tilletia indica</i>	5	100,0 %
Totaal		369	72,4 %

* schimmel die de zwarte vlekkenziekte veroorzaakt of 'citrus black spot'

** Bacterie die bacteriekanker bij citrusvruchten veroorzaakt of 'citrus bacterial cancer'

7.2.6.2. Controle op de aanwezigheid van residuen

De aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen werd onderzocht in fruit, groenten, aardappelen en graan, aangeboden in de grensinspectieposten.

In 5,7 % van de 192 onderzochte stalen werd de maximale residulimiet overschreden:

- in 9 van de 155 fruitmonsters: sinaasappelen (3 monsters), druiven (1), papaja (1), pompoelmoes (1) et mandarijn (1) ;
- in 2 van de 29 monsters van groenten: bonen;
- in geen enkel staal aardappelen en granen.

Voor 54% van de niet-conforme monsters was de overschrijding niet-significant, m.a.w. kleiner of gelijk aan 2 keer de maximale residulimiet. Voor de overige 5 niet-conforme monsters werd de acute referentiedosis niet overschreden. Bijgevolg kwam voor geen enkele van de vastgestelde overschrijdingen de volksgezondheid in gevaar. De acties bleven dan ook beperkt tot het opleggen van een verplichte analyse door de invoerder op de aanwezigheid van residuen van het aangetroffen pesticide voor zendingen van hetzelfde product, hetzelfde merk, dezelfde producent en hetzelfde land van oorsprong, dit tot er 5 opéénvolgende zendingen conform werden bevonden. In de grensinspectiepost werd overgegaan tot een bemonstering en analyse van hetzelfde product, hetzelfde merk en hetzelfde land van oorsprong maar van een andere producent of pakhuis, eveneens tot 5 opéénvolgende conforme zendingen bereikt werden.

Tabel 3.43.: Monsternemingen voor analyse op residuen van bestrijdingsmiddelen

	Aantal monsters	% conformiteit
Fruit	155	94,2 %
Groenten	29	93,1 %
Aardappel	3	100 %
Tarwe	5	100 %
Totaal	192	94,3 %

Tijdens deze opvolgingsacties werden geen overschrijdingen van de maximale residulimiet meer vastgesteld.

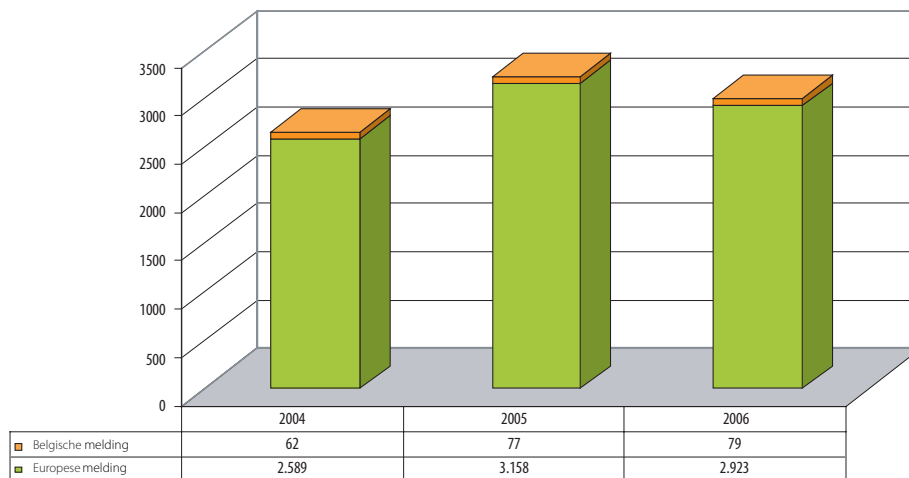
Er werden ook nog 4 bemonsteringen van peer en 5 van tarwe voor residuen van chloormequat uitgevoerd. Geen enkele overschrijding van de maximale residulimiet werd vastgesteld.

Tot slot werden ook nog 8 monsters genomen van verse aromatische kruiden voor analyse op de aanwezigheid van polyaromatische koolwaterstoffen, waardo or de doelstelling volledig bereikt werd. Deze monsternemingen laten een gegevensverzameling toe met het oog op een eventuele normstelling.

7.3. RASFF

In 2006 verstuurde het FAVV 46 alarmmeldingen en 33 informatiemeldingen naar de Europese Commissie. Deze aantallen benaderen sterk die van 2005. De meldingen die in onderstaande tabel zijn weergegeven worden nader besproken in de desbetreffende hoofdstukken van het activiteitenverslag.

Figuur 3.6.: Evolutie van het aantal meldingen van 2004 tot 2006..



Tabel 3.44.: Verdeling van de meldingen vanuit België in 2006 volgens de aard van het gevaar

	Gevaren	Aantal
Chemische gevaren	Zware metalen	14
	Residuen van diergeneesmiddelen	10
	Industriële verontreinigingen	9
	Migratie	7
	Mycotoxines	6
	Kleurstoffen en additieven voor levensmiddelen	4
	Residuen van bestrijdingsmiddelen	2
Biologische gevaren	Chemische verontreinigingen	1
	Ziekteverwekkende en onttaardende stoffen	9
Andere gevaren	Mariene biotoxinen	1
	Abnormale organoleptische controle / visserijproducten	5
	Niet-toegelaten GGO-rijst	2
	Niet-conforme documenten	2
	Niet-toegelaten voedingssupplement	2
	Niet-toegelaten Novel Food	1
	TSE (GRM) / rundvlees	1
	Niet-toegelaten bestraling	1
	Histamine / visserijproducten	1
Niet-aangegeven allergenen / chocolade	1	
Totaal		79

8

Verslag van de commissarissen van de administratieve boetes

Het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV voorziet dat de in de voedselketen vastgestelde inbreuken het voorwerp kunnen uitmaken van een administratieve boete waarvan de betaling een einde stelt aan elke mogelijke strafrechtelijke vervolging.

De procedure voor de toepassing van deze boetes werd reglementair verankerd in de juridische dienst en onder de verantwoordelijkheid geplaatst van twee juristen met het statuut van commissaris van de administratieve boetes.

Door de wet van 23 december 2005 werden de bedragen van deze boetes gewijzigd. Sedert 1 januari 2006 situeren de bedragen van de administratieve boetes zich voorop het merendeel van de inbreuken in de voedselketen tussen 137,50 en 27.500 euro.

Deze bedragen werden reeds herzien in 2003 en in 2004 ten einde beter rekening te kunnen houden met de individuele situatie van de overtreder en met de ernst en het aantal vastgestelde overtredingen. Hiertoe baseren de commissarissen zich in het algemeen op de strafbepalingen van de 15 wetten die geheel of gedeeltelijk tot de bevoegdheid van het FAVV behoren. Deze opeenvolgende herzieningen hebben geleid tot vermindering van het voorgestelde bedrag dat in 2003 660 euro bedroeg tegenover 592 euro in 2005. Voor 2006 waarvoor de gegevens nog onvolledig zijn, zal dit gemiddelde wellicht nog lager liggen.

Behoudens de verwachte daling van de bedragen voor de voorgestelde boetes, worden eveneens vastgesteld :

- Een stabilisatie van het aantal processen-verbaal opgesteld door de agenten van het FAVV ten opzichte van het jaar 2005.
- Een stabilisatie van de verhouding Nederlandstalige (72 %) en Franstalige (28 %) dossiers.
- Een toename van het aantal processen-verbaal overgemaakt door de politiediensten, inzonderheid de wegenspolitie.
- Een toegenomen samenwerking tussen de verschillende Parketten die meer gesensibiliseerd zijn voor de problemen in de voedselketen via o.m. de vergadering van het kennisnetwerk in het Egmontpaleis in maart 2006, voorgezeten door de federale magistraat voor de voedselketen en waarbij de commissarissen van het FAVV de gelegenheid gehad hebben hun acties en bemoedigende resultaten toe te lichten.
- Een vermindering van het aantal zondermeer gevolg geklasseerde dossiers door de Parketten en als gevolg hiervan een verhoging van de vervolgingen en vonnissen. De beschikbare gegevens voor 2006 zijn evenwel te onvolledig om betekenisvolle conclusies te trekken.

Tabel 3.45.: Aantal dossiers administratieve boetes

	2003	2004	2005	2006
Nederlands	1.636	1.443	1.194	1.284
Frans	575	578	489	447
Duits	12	12	9	9
Totaal	2.223	2.033	1.692	1.674

Tabel 3.46.: Aantal voorstellen voor administratieve boete

	2003	2004	2005	2006
Voorstellen	1.801	1.709	1.448	1.442
Overgemaakt aan Parket	422	324	244	232

Tabel 3.47.: Bedragen van de administratieve boetes

	2003	2004	2005	2006
Totaal bedrag	1.200.430 €	1.138.517 €	861.453 €	861.324 e

Tabel 4.48.: Belangrijkste materies inzake administratieve boetes

Wettelijke basis	2003	2004	2005	2006 *
Wet 1977 (levensmiddelen)	38 %	41 %	47 %	43 %
Wet 1987 (diergezondheid)	21 %	20 %	16 %	16 %
Wet 1952 (vleeshandel)	12 %	12 %	13 %	8 %
Wet 1986 (dierenwelzijn)* vanaf 1 juli 2003	6 %	11 %	7 %	8 %
Wet 1969 (bestrijdingsmiddelen en grondstoffen)	9 %	5 %	5 %	6 %

* Vanaf 2006 wordt als gevolg van de besluiten en/of verordeningen « hygiëne », « erkenning » en « autocontrole » een beduidende toename van het aantal inbreuken vastgesteld van het KB « controle » van 22 februari 2001, dat sancties voorziet van deze besluiten en/of verordeningen (12 %).

In 2006 hebben de commissarissen eveneens het vademecum geactualiseerd over de controleprocedures en meegewerkt aan de gecertificeerde opleiding voor de FAVV-agenten niveau A en B, met name over de strafrechtelijke procedure.



2006
activiteitenverslag
de nationale opsporingseenheid

- 1 Multidisciplinaire samenwerking
- 2 Eigen activiteiten van NOE
- 3 Specifieke acties

1

Multidisciplinaire samenwerking

in het kader van de fraudebestrijding voor de veiligheid van de voedselketen neemt de Nationale OpsporingsEenheid (NOE) deel aan de volgende werkgroepen :

- Multidisciplinaire HormonenCel (MHC) ;
- De Interdepartementale Commissie voor de coördinatie van de fraudebestrijding in de economische sectoren (ICCF)
- De Interdepartementale Coördinatiecel voor de controle van de voedselveiligheid (ICVV)

De NOE neemt tevens het voorzitterschap waar van de Multidisciplinaire Fraudebestrijdingscel voor de veiligheid van de voedselketen (MCVV); in dit kader werden er in 2006 2 multidisciplinaire acties opgezet (Popey I en II)

In 2006 hebben medewerkers van de NOE hun medewerking verleend aan de opleiding "Informatiegaring en controles inzake hormonen-, doping- en aanverwante criminaliteit" die gegeven werd aan de West-Vlaamse Politie school. Tevens werd ook voorzien in een stage voor een gerechtelijk stagiair.

Om de betrokkenheid van de PCE's bij de fraudepreventie en -bestrijding te stimuleren werd tijdens de infosessies een overzicht van de werking van de NOE gegeven; dit in het bijzonder om een bottom up informatiestroom te bekomen.

Anderzijds werden in 2006 5 dossiers waarin agenten van het FAVV in de uitvoering van hun taak werden bedreigd, voor verder gevolg overgemaakt aan de Multidisciplinaire Hormonen Cel.

2

Eigen activiteiten van de NOE

In 2006 werden 332 administratieve vattingen door de NOE geregistreerd. Een administratieve vating dient beschouwd te worden als :

- elke informatie die toekomt en die aanleiding kan geven tot het opstarten van een fraudeonderzoek (203 vattingen),
- een deelname aan een wegcontrole (16 vattingen),
- het uitvoeren van een verdachte monsterneming op het landbouwbedrijf (47 vattingen),
- het uitvoeren van een verdachte monsterneming in het slachthuis (1 jaaropdracht die aanleiding heeft gegeven tot het nemen van 557 monsters),
- het uitwerken van een actie (9 vattingen, zie verder),
- de informatie wordt tevens doorgestuurd naar een andere dienst, zowel intern als extern (32 vattingen),
- de informatie wordt geklasseerd met het oog op de exploitatie ervan op een later tijdstip (24 vattingen).

In 60 % van de gevallen heeft de verkregen informatie aanleiding gegeven tot het opstarten van een fraude-dossier. Bij het opmaken van dit jaarverslag werden reeds 70% van de in 2006 geopende dossiers afgewerkt.

2.1. Type overtredingen

In 2006 werden door NOE 207 overtredingen vastgesteld die aanleiding gaven tot 120 PV en 13 waarschuwingen (een PV kan meerdere overtredingen betreffen). In de volgende tabel wordt een overzicht van deze 207 overtredingen weergegeven opgesplitst volgens de wettelijke basis waarop NOE verbaliseerde. De meerderheid van de inbreuken hadden betrekking op de wet op de uitoefening van de diergeneeskunde (23%), geneesmiddelen (12%), vleeskeuring (12%), verdovende middelen (11%) en levensmiddelen (10%)

Tabel 4.1.: Overzicht van de overtredingen per kaderwet

	Aantal overtredingen	Aantal waarschuwin-gen
Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	21	3
Wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale, antihormonale, beta-adrenergische of productiestimulerende werking	16	-
Wet van 24 februari 1921 betreffende het verhandelen van gifstoffen, slaapmiddelen en verdovende middelen, ontsmettingsstoffen en antiseptica	22	-
Wet van 25 maart 1964 op de geneesmiddelen	25	-
Wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt	1	-
Wet van 14 augustus 1986 betreffende de bescherming en het welzijn der dieren	6	-
Wet van 24 maart 1987 betreffende de diergezondheidswet	11	1
Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel	2	-
Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten	20	1
Wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten	3	-
Wet van 28 augustus 1991 op de uitoefening van de diergeneeskunde	45	2
Wet van 21 juni 1983 betreffende gemedicineerde diervoeders	3	3
Europese hygiëneverordeningen	14	2
Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.	4	1
Algemeen strafwetboek	1	-
Totaal	194	13

2.2. Verdachte monsternemingen in slachthuizen

In 2006 werden 557 monsters genomen; op 1 monsters kunnen er verschillende analyses uitgevoerd worden. 12 monsters werden niet conform verklaard omwille van de aanwezigheid van volgende stoffen :

- Prednisolone (10 monsters),
- Dexamethasone (1 monster),
- Salbutamol (1 monster).

Corticosteroiden worden ook nog steeds regelmatig aangetroffen en vereisen een nauwgezet toezicht.

Tabel 4.2.: Aantal verdachte monsternamen in slachthuizen

Stof	Matrix	runderen	kalveren	varkens	schapen
Oestrogenen, gestagenen, androgenen	faeces	6	0	0	0
	urine	120	0	1	0
	vet	200	0	0	0
	lever	19	0	0	0
	vlees	36	0	0	0
	sputplaats	2	0	0	0
	schildklier	0	0	0	0
Beta-agonisten	faeces	1	0	0	0
	urine	51	0	0	1
	vet	0	0	0	0
	lever	92	2	2	1
	vlees	29	0	0	0
	sputplaats	1	0	0	0
	thyroïde	0	0	0	0
Stanozolol	faeces	0	0	0	0
	urine	30	0	0	0
	vet	0	0	0	0
	lever	0	0	0	0
	vlees	0	0	0	0
	sputplaats	0	0	0	0
	schildklier	0	0	0	0
Corticosteroiden	faeces	3	0	0	0
	urine	103	0	0	1
	vet	0	0	0	0
	lever	108	39	2	1
	vlees	28	0	0	0
	sputplaats	2	0	0	0
	schildklier	0	0	0	0
Thyreostatica	faeces	0	0	0	0
	urine	29	0	0	0
	vet	0	0	0	0
	lever	6	0	0	0
	vlees	0	0	0	0
	sputplaats	0	0	0	0
	schildklier	0	0	0	1
Totaal		866	41	5	5

2.3. Verdachte monsternemingen op landbouwbedrijven

In 2006, werden 3981 analyses uitgevoerd in monsters van 47 landbouwbedrijven (op 1 monster kunnen er verschillende analyses aangevraagd worden) ; 73 (1,8%) van de monsters en 21 van de 47 bedrijven (44,7%) waren niet conform. Meestal betrof het de aanwezigheid van corticosteroiden, met in het bijzonder prednisolone (50% van de gevallen) op de materiële monsters (spuiten, naalden, flacons, ...). De resultaten worden gedetailleerd weergegeven in de hiernavolgende tabel.

Tabel 4.3.: resultaten van verdachte monsternemingen op landbouwbedrijven

		Runderen		Kalveren		Varkens	
		Aantal	Niet conform	Aantal	Niet conform	Aantal	Niet conform
Oestro-, andro- en gestagenen	Urine	31	0	56	0	0	0
	Vacht	4	0	0	0	0	0
	Faeces	298	0	18	0	11	0
	Materieel	502	5	24	0	22	0
	Veevoerders	100	0	12	0	5	0
Beta-agonisten	Urine	31	0	56	0	0	0
	Vacht	4	0	0	0	0	0
	Faeces	294	0	18	0	11	0
	Materieel	502	0	24	0	22	0
	Veevoerders	100	0	12	0	5	0
Corticosteroiden	Urine	31	0	56	0	0	0
	Vacht	4	0	0	0	0	0
	Faeces	298	0	18	0	11	0
	Materieel	502	66	24	0	22	2
	Veevoerders	100	0	12	0	5	0
Stanozolol	Urine	2	0	0	0	0	0
	Vacht	0	0	0	0	0	0
	Faeces	88	0	0	0	8	0
	Materieel	163	0	0	0	0	0
	Veevoerders	1	0	0	0	0	0
Thyreostatica	Urine	5	0	14	0	0	0
	Vacht	0	0	0	0	0	0
	Faeces	60	0	10	0	3	0
	Materieel	300	0	18	0	22	0
	Veevoerders	33	0	6	0	3	0
Aantal analyses		3453	71	378	0	150	2

3

Specifieke acties

Tabel 4.4.: Redenen van monsterneming op landbouwbedrijven

Basis	Aantal landbouwbedrijven	Niet conform
Niet conform bij screening + verdachte monstername	18	9
Zachte informatie (Hormonencel)	16	4
Parket	10	6
Andere	3	2
Totaal	47	21

Tabel 4.5.: Aangetroffen stoffen in niet-conforme monsters op landbouwbedrijven

Oestro-, andro – en gestagenen :	Oestradiolbenzoaat Beta-oestradiol Beta-nortestosterone Methyltestosterone Medroxyprogesterone Medroxyprogesteron acetaat
Corticosteroiden :	Dexamethasone Dexamethasone isonicotinoaat Dexamethasone phenylpropionaat Prednisolone Methylprednisolone Hydrocortisone acetaat

2.4. Wegcontroles

Op vraag van de lokale en federale politie neemt de NOE op regelmatige basis deel aan wegcontroles die een duidelijk multidisciplinair karakter hebben (samen met RVA, douane, ..). De plaatselijke PCE neemt meestal ook deel aan deze wegcontroles.

In 2006 heeft de NOE deelgenomen aan 16 wegcontroles waarbij 341 voertuigen werden gecontroleerd. Op 39 vrachtwagens (11,4 %) werden non conformiteiten vastgesteld; 26 processen-verbaal en 14 waarschuwingen werden opge maakt. In 13 gevallen was een opvolging nodig.

De NOE organiseert en participeert jaarlijks aan een aantal acties. In 2006 werden 9 acties uitgevoerd.

3.1. Koelhuizen

Op vraag van de Europese Commissie werden, naar aanleiding van een grootschalige fraude in een koelhuis in Noord-lerland (RASFF 2005 –833), in het voorjaar 2006 de erkende koelhuizen gecontroleerd. Deze controle richtte zich specifiek op de preventie van fraude : de PCE voerde deze controles uit op basis van specifieke checklists voor erkenningen, etikettering en tracering (registers en handelsdocumenten) en afval.

In totaal werden 334 koelhuizen gecontroleerd; er werden 10 waarschuwingen en 4 PV's opgesteld.

Aan DG Controlebeleid werden aanbevelingen naar fraudepreventie overgemaakt.

3.2. Dioxine-incident

Op verzoek van DG Controle heeft de NOE deelgenomen aan het onderzoek naar de oorzaak van deze dioxinecontaminatie. Het onderzoek werd voornamelijk gevoerd bij de bedrijven PB Gelatin en Tessengerlo Chemie.

3.3. Veemarkt te leper

Op 16 mei 2006 werd er een controle actie gehouden op de veemarkt te leper in samenwerking met de Federale en lokale Politie en de West-Vlaamse politieschool.

Het doel van deze actie was :

- identificatie van de aanwezige personen en veehandelaars,
- controle van de voertuigen en vrachtwagens,
- eventuele vaststellingen en inbeslagnames te doen in het kader van de hormonenwetgeving in het milieu van de veehandelaars.

Bij 7 verschillende personen werden 21 verschillende producten aangetroffen, in beslaggenomen en voor verder onderzoek naar het labo gebracht. Als gevolg van de gedane vaststellingen op de veemarkt werd er ook een huiszoeking met toestemming verricht bij een veehandelaar thuis.

3.4. Popey I en II

Deze multidisciplinaire actie vindt zijn oorsprong in een fraudedossier waarbij de "Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes" (Frankrijk) een kwaliteitsvervalsing van olijfolie en misbruik van de gedeponeerde merken "Oued Sous" en "Lépervier" heeft gesignaleerd.

Aan de actie "Popey", waarbij naast de authenticiteit en kwaliteit van olijfolie, de aspecten veiligheid en volksgezondheid centraal stonden, namen volgende administraties deel:

- Politie Brussel (onder meer agenten bevoegd voor de brandveiligheid),
- Federale Politie (dienst vreemdelingenzaken),
- Sociale Inspectie,
- FAVV,
- Algemene Directie Energie (E2) van de FOD Economie,
- Algemene Directie Controle en Bemiddeling (E7) van de FOD Economie.

Popey I vond plaats op 7 februari 2006 met controle in 6 handelszaken. Wat betreft het FAVV werd één handelszaak onmiddellijk gesloten wegens hygiënische redenen. In de andere inrichtingen werden vervallen producten en producten zonder etikettering aangetroffen. Deze werden in beslag genomen en vervolgens vernietigd. Daarnaast werden er nog inbreuken vastgesteld inzake gebrekkige infrastructuur en de algemene hygiënische toestand.

Popey II vond plaats op 7 november 2006 met controle in 6 handelszaken. Wat het FAVV betreft werden in totaal ongeveer 3000 kg voedingsmiddelen in beslag genomen en

vernietigd (vervallen producten, producten zonder etikettering). Eén handelszaak werd wegens gebrek aan hygiëne onmiddellijk gesloten. Er werden vijf processen-verbaal van overtreding (slechte infrastructuur en hygiëne) opgesteld en één waarschuwing.

3.5. Opsporen van remstoffen in rauwe hoefemelk

In 2006 werd door de NOE een preventief en pro-actief project opgestart naar de opsporing van remstoffen in rauwe hoefemelk.

Tijdens het eerste semester werd bij elke controle op een melkveebedrijf een monster genomen van de melktank. In totaal werden 1029 monsters genomen. 5 monsters (0,5%) waren niet conform. In slechts 1 van de 5 niet-conforme gevallen, ging het betrokken interprofessioneel organisme (IO) over tot penalisatie.

3.6. Schapen in het kader van de offerfeesten

In het kader van de Islamitische offerfeesten van 2006 (10 januari en 30/31 december 2006) werden twee acties uitgevoerd.

Voor de eerste actie (offerfeest van 10 januari) ging de aandacht naar het wegtransport. Gedurende 5 weken werden in de provincies Limburg, Antwerpen, Vlaams Brabant en Oost-Vlaanderen wegcontroles uitgevoerd in samenwerking met de federale wegpolitie. Er werden tijdens deze wegcontroles geen schapentransporten aangetroffen.

In de aanloop naar het offerfeest van 30 en 31 december werden door het FAVV 119 controles uitgevoerd bij schapenhouders en -handelaars. De aandacht was specifiek gericht op de identificatie en registratie, het dierenwelzijn, eventuele sluikslaching en het geneesmiddelendepot.

34 % van de gecontroleerde schapenhouders pasten de reglementering van de identificatie en registratie niet correct toe. Er werden in totaal 19 PV en 10 waarschuwingen opge maakt. Voor 18 dossiers werd voorzien in een opvolging.

Tabel 4.6.: Resultaten van controles bij schapenhouders en –handelaars

fpo	Aanta gecontoleerde bedrijven	Niet in orde bedrijven	Afwezig of niet actief
Identificatie en registratie	119	25,2%	26,9%
Depot	119	5,9%	26,9%
Sluikslachting	119	4,2%	26,9%
Dierenwelzijn	119	5,0%	26,9%

3.7. Vleesverwerkende bedrijven

Op vraag van de Federale Politie van Dendermonde werd er door de NOE, maar strikt binnen haar bevoegdheden, in samenwerking met de PCE's deelgenomen aan de actie in de strijd tegen het fenomeen mensenhandel en dit in samenwerking met de Dienst Vreemdelingenzaken en de Sociale Inspectie.

In 2006 werden 23 verschillende vleesverwerkende bedrijven (slachthuizen, uitsnijderijen, vleesverwerkende bedrijven...) in het gerechtelijk arrondissement Dendermonde aan een controle onderworpen. Voor wat betreft het FAVV werden er overtredingen vastgesteld op gebied van hygiëne (3) maar vooral op de afwezigheid van de vereiste medische attesten (11 of 47 % van de bedrijven).

3.8. Transport uit Nederland

Op 6 november 2006 werd er in nauwe samenwerking met de Algemene Inspectiediensten (AID) van Nederland en de Wegpolitie van de Federale Politie een wegcontrole uitgevoerd ter hoogte van 3 grensovergangen met Nederland : Meer, Postel en Visé. De betrokken PCE's (Antwerpen en Luik) namen ook deel aan de actie.

De actie was voornamelijk gericht op de controle van levende dieren (paarden) en op koeltransporten. In totaal werden 11 paardentransporten gecontroleerd (97 paarden):

- 4 transporten (19 paarden) werden teruggestuurd naar Nederland wegens tekortkomingen met de gezondheids-certificaten,
- 1 transport van schapenkarkassen met bestemming Frankrijk werd teruggestuurd naar Nederland wegens onvoldoende koeling van de karkassen en de aanwezigheid van karkassen enkel voor binnenlands gebruik (Nederland).

3.9. Politiezone van Dendermonde

Op vraag van de lokale politie van Dendermonde werd er op 16 december 2006, na coördinatie met de NOE, een controle-actie uitgevoerd in pitazaken, nachtwinkels en Chinese restaurants in de politiezone van Dendermonde door de PCE Oost-Vlaanderen. Aan deze actie namen de FOD Financiën (BTW en belastingen) , de RVA, de Economische Inspectie, Dienst Vreemdelingenzaken en de Sociale Inspectie deel.

Voor wat betreft het FAVV werden er 2 waarschuwingen en 3 processen-verbaal opgesteld.. 2 restaurants werden tijdelijk gesloten.



2006

activiteitenverslag
crisispreventie en crisisbeheer

- 1 Crisispreventie
- 2 Vogelgriep
- 3 Dioxine-incident
- 4 Blauwtongziekte

1

Crisispreventie

Crisispreventie en crisisbeheer gaan onlosmakelijk samen. Een goede voorbereiding is immers onontbeerlijk om elke crisis behoorlijk te kunnen aanpakken. Omgekeerd dient elke crisis of elk incident na afloop grondig geëvalueerd te worden en moeten de lessen die daaruit getrokken worden hun weerslag vinden in de voorbereiding van de volgende crisis.

In de voorbereidende fase van Food@work, het verbeterprogramma van het Voedselagentschap, is er veel aandacht besteed aan diverse aspecten van de crisispreventie en crisisvoorbereiding. Sommige daarvan werden ook opgenomen in de implementatiefase van het project, die einde 2005 werd opgestart. In 2006 heeft de cel – tussen de diverse crisissen door – getracht om dit project grotendeels te realiseren.

De belangrijkste onderdelen van dit project kunnen als volgt worden samengevat.

- Voor wat betreft de crisisdraaiboeken is een meerjarenplanning uitgewerkt die moet toelaten om alle draaiboeken op regelmatige basis bij te werken of volledig te vernieuwen. Daarbij zal gewerkt worden op basis van een vaste template die een grotere gebruiksvriendelijkheid moet betekenen. Belangrijk is dat ook de sectoren gestimuleerd zullen worden om eigen stakeholderdraaiboeken te schrijven ter aanvulling van de draaiboeken van het FAVV.
- De communicatie omtrent een crisis of incident is steeds een heikel punt dat mee het succes van het crisisbeheer zal bepalen. Het Agentschap heeft zijn visie hierop samengevat in een crisiscommunicatieplan waarin de doelstellingen, de doelgroepen, de middelen en de wijze van communicatie weergegeven.
- Een goed personeelsbeheer is één van de moeilijkste onderdelen bij het beheer van een crisis of een incident. De problemen daarbij zijn veelal van structurele aard en hebben te maken met het verschuiven van personeel naar de crisisstructuur en de onmogelijkheid daardoor om het dagdagelijkse takenpakket naar behoren verder te zetten. In het kader van Food@work is een methodiek ontwikkeld die toelaat om de verschillende types van controles van het controleplan te rangschikken aan de hand van een prioriteitenmatrix. In geval van crisis kunnen controles beperkt worden, gebaseerd op een analyse rekening houdend met het risico dat het niet uitvoeren van de opdracht zou kunnen betekenen voor de gezondheid van mens, dier en plant.
- Opleiding en training in het kader van crisisbeheer dienen te worden uitgevoerd op alle niveaus van de organisatie. In het jaarprogramma met opleidingen van het Agentschap zullen in de toekomst dan ook specifieke crisisvaardigheden en crisismodules worden opgenomen. Deze zullen zowel algemeen op de breedte het geheel van de crisisorganisatie gericht kunnen zijn, als specifiek op een bepaalde doelgroep binnen het FAVV. Tegelijk zal worden getracht om het aantal simulatieoefeningen, zowel binnen de organisatie als met andere bij het beheer van een crisis betrokken partijen buiten de organisatie, gevoelig te verhogen.

2 Vogelgriep

Het H5N1 vogelgriepvirus, dat einde 2003 in Zuidoost Azië is opgedoken en dat zich van andere hoogpathogene vogelgriepvirussen onderscheidt door zijn zeer brede gastheerspecificiteit (behalve vogels zijn ook reeds de mens en bepaalde zoogdieren gevoelig gebleken) en zijn uitermate agressieve karakter bij andere vogelsoorten dan pluimvee, is in 2006 onverminderd in de belangstelling gebleven.

Deze belangstelling heeft vooral van doen met het feit dat – ondanks alle preventieve maatregelen om insleep vanuit besmette landen te voorkomen – dit vogelgriepvirus van februari tot juli 2006 huis heeft kunnen houden in heel Europa. Daarbij bleven op het gehele continent slechts de Benelux, de Britse eilanden, Portugal, Noorwegen, Finland en de Baltische staten van besmetting gespaard. In de veertien getroffen lidstaten van de EU werden alles samen ruim 750 besmette wilde vogels gevonden. Het betrof in hoofdzaak watervogels (vnl. zwanen en eenden) en roofvogels. De oorzaak van deze plotse en onverwachte golf van besmetting is te zoeken bij trekvogels: door een plotse koudegolf in januari 2006 (dus na de “normale” najaarsvogeltrek) in Rusland en Oekraïne – landen waar de ziekte al in de zomer en het najaar van 2005 was vastgesteld – hebben besmette watervogels die daar overwinterden, massaal warmere oorden in de rest van Europa opgezocht en daar het virus geïntroduceerd. Het probleem bleef overigens niet beperkt tot enkel wilde vogels: in Duitsland, Frankrijk, Denemarken, Hongarije en Zweden werden ook pluimveehouderijen door H5N1 vogelgriep getroffen.

Deze gevallen hebben er toe geleid dat in het voorjaar van 2006 in de meeste Europese landen een algemene afscherming voor pluimvee tot stand kwam. Ook in ons land hebben zowel particuliere als professionele pluimveehouders hun dieren in deze periode moeten opsluiten in hun hok, hetzij buiten moeten afschermen van contact met wilde vogels door middel van gaas of netten. Tevens werd het verzamelen van vogels en pluimvee streng gereguleerd.

Bewust van het feit dat vogelgriep een probleem van jaren dreigt te worden, heeft het Voedselagentschap begin 2006, vooraleer de gevallen in West-Europa gevonden werden, in overleg met de professionele pluimveesector en de vogelliefhebberij een beslissingsmatrix op langere termijn ontwikkeld. Deze matrix vult maatregelen in zoals het afschermen, het afgeschermd voeren en drenken, alsook het verzamelen van vogels op markten, tentoonstellingen en prijskampen e.d. in functie van de migratieperiode van wilde vogels en van de plaats waar het vogelgriepvirus gevonden wordt. De maatregelen zijn strenger opgevat in de gevoelige natuurgebieden, de risicogebieden waar zeer veel watervogels en in het bijzonder migrerende watervogels worden gevonden en waar bijgevolg de kans groter is op contact tussen mogelijk met het H5N1-virus besmette wilde vogels en gedomesticeerde vogels. Deze beslissingsmatrix laat toe om snel in te spelen op een veranderende epidemiologische toestand.

Het opduiken van het vogelgriepvirus in de Europese Unie heeft overigens aangetoond dat de weg die het Agentschap gevolgd heeft, de correcte is geweest. De meeste van de besmette vogels werden immers net gevonden in deze gevoelige natuurgebieden. Ook de enkele uitbraken op de pluimveebedrijven waren veelal gesitueerd in dezelfde risicogebieden. Bovendien betrof het steeds bedrijven waar pluimvee in open lucht werden gehouden zonder dat het afgeschermd werd van wilde vogels, hetzij bedrijven waar er een duidelijk gebrek aan preventieve bioveiligheidsmaatregelen was.

2.1. Monitoring bij wilde vogels en bij pluimvee

Gezien het opduiken van het H5N1 vogelgriepvirus in West-Europa, heeft het Voedselagentschap in 2006 de monitoring bij wilde vogels en bij pluimvee uitgebreid om zo een eventuele introductie in ons land zo snel mogelijk op te sporen.

2.1.1. Actieve monitoring bij wilde vogels

In de actieve monitoring werden in de periode februari tot december 2006 bij 2.075 wilde vogels cloacaswabs, keelswabs of serummonsters onderzocht. De bemonsteringen daarvoor werden door het FAVV toevertrouwd aan 2 netwerken:

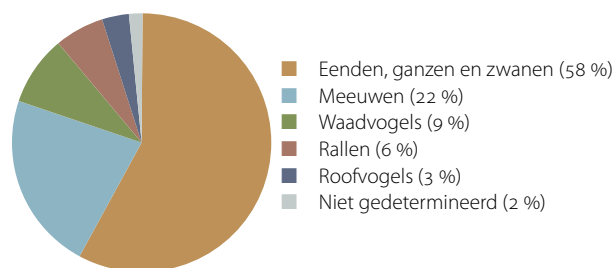
- Het ornithologisch netwerk van het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBIN) heeft de monsternemingen uitgevoerd op vogels die het tijdens ringactiviteiten in het ganse land vangt. Deze vogels worden na het ringen en de monsterneming onmiddellijk weer vrijgelaten.
- Het "Réseau de surveillance sanitaire de la faune sauvage" van de ULg heeft de monsternemingen uitgevoerd bij waterwild dat tijdens het jachtseizoen (september tot januari) door jagers werd geschoten.

Figuur 5.1.: Belangrijkste sites voor de actieve monitoring in 2006

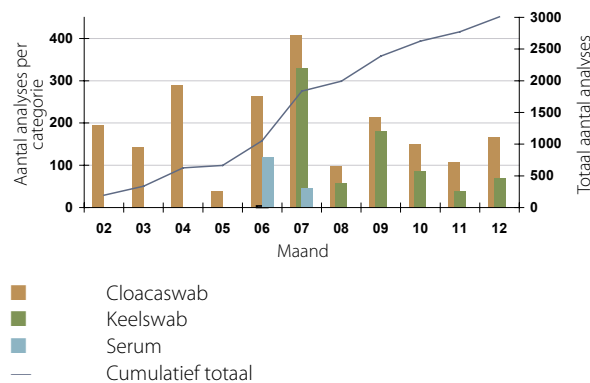


De volgende figuren geven een overzicht van de soort en het aantal bemonsterde dieren en van de spreiding van de monsternemingen in de tijd.

Figuur 5.2.: Proportie van de bemonsterde vogelfamilies (ringactiviteiten en jacht)



Figuur 5.3.: Overzicht van het aantal monsternemingen in de tijd bij wilde vogels (ringactiviteiten en jacht)



Aantal bemonsterde dieren

- Jacht 5 tot 10
- Jacht 11 tot 20
- Jacht 21 tot 30
- Ringactiviteiten 5 tot 10
- Ringactiviteiten 11 tot 30
- Ringactiviteiten 31 tot 100
- Ringactiviteiten 101 tot 368
- Gevoelige natuurgebieden

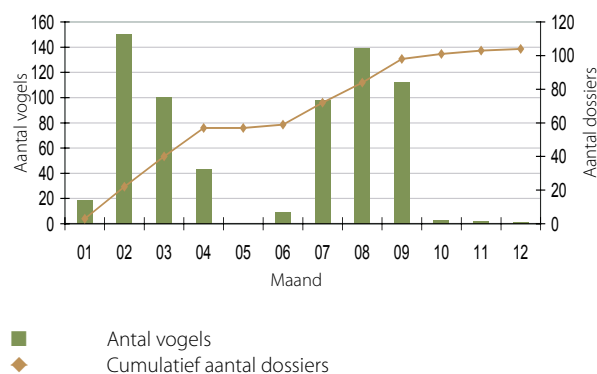
Bij sommige dieren werden meerdere monsters genomen. Hierdoor bedraagt het aantal door het referentielaboratorium CODA geanalyseerde monsters 3.009. Slechts bij één groep van eenden werd een laagpathogeen griepvirus van het type H₃N₄ aangetroffen. Dit type is voor pluimvee of wilde vogels geen hoogpathogeen vogelgriepvirus.

2.1.2. Verdachte sterfte bij wilde vogels – passieve monitoring

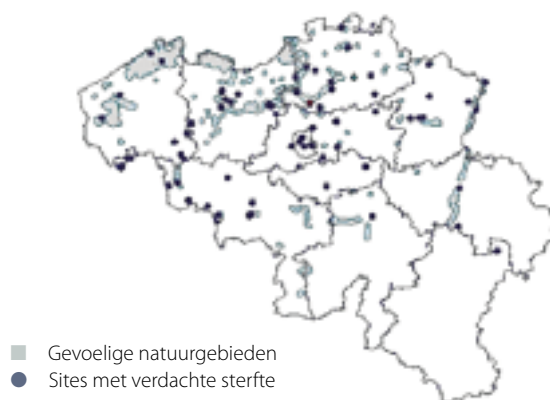
Meldingen van verdachte sterfte bij wilde vogels worden opgevolgd door de natuurdiensten van de 3 Gewesten. In de loop van 2006 werden 104 gevallen die beantwoorden aan de door experts vastgelegde criteria van verdenking, onderzocht. Daarbij werden ruim 660 vogels geanalyseerd verspreid over het ganse land. Geen van de vogels was drager van een vogelgriepvirus.

De toename van het aantal dossiers in de zomermaanden is een gevolg van botulisme bij watervogels op vijvers en plassen, een fenomeen dat jaarlijks terugkeert bij warmer weer. De grafiek toont ook duidelijk aan dat als gevolg van het milde najaar en de zachte winter eind 2006 de sterfte bij wilde vogels (en dus ook het aantal dossiers dat aan de vooropgestelde criteria van een verdenking van vogelgriep bij wilde vogels voldoet) lager uitvalt dan in de winter van 2005-2006

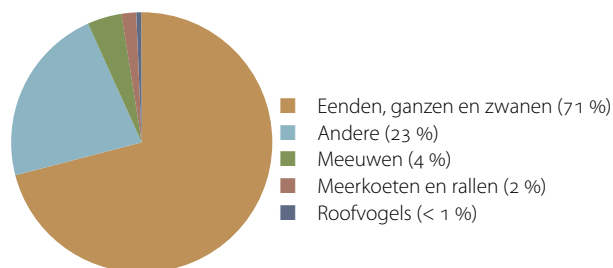
Figuur 5.4.: Overzicht van de onderzochte gevallen van verdachte sterfte bij wilde vogels en het aantal daarbij betrokken vogels



Figuur 5.5.: Sites met verdachte sterfte bij wilde vogels in 2006



Figuur 5.6.: Proportie van de bemonsterde vogelfamilies in de onderzochte gevallen van verdachte sterfte bij wilde vogels



2.1.3. Serologische monitoring bij pluimvee

Het FAVV organiseert jaarlijks een serologische monitoring in de pluimveesector, waarbij antistoffen voor H5- en H7-vogelgriepvirussen worden opgespoord. De bedoeling is in de eerste plaats om de aanwezigheid van laagpathogene vogelgriepvirussen op onze pluimveebedrijven vast te stellen. Deze weinig agressieve stammen van het vogelgriepvirus kunnen immers ongemerkt in het pluimvee sluimeren. Hoewel deze besmettingen veelal van korte duur zijn, bestaat toch altijd het risico dat het virus zich tot een hoogpathogene, veel agressievere vorm ontwikkelt die wel tot ernstige uitbraken zal leiden.

De screening richt zich in hoofdzaak op de risicobedrijven, bedrijven dus die omwille van de pluimveesoorten die ze houden of omwille van het houderijtype een groter risico lopen om besmet te raken met vogelgriepvirussen. Het betreft hier onder meer kalkoenen-, eenden- en ganzenhouderijen en de houderijen waarbij het pluimvee in open lucht wordt gehouden. In 2006 werd het aantal bemonsterde bedrijven fors opgedreven in vergelijking met 2005: er werden in totaal 753 bedrijven of pluimveetomen bemonsterd (376 in 2005) en daarbij werden ruim 8.504 dieren onderzocht (ca. 4.770 in 2005).

Tabel 5.1.: Overzicht van de serologische monitoring in 2006

diersoort	aantal bedrijven	aantal dieren
kip	622	6.336
kalkoen	37	368
loopvogel	36	290
eend	28	1.084
fazant	14	140
gans	7	202
parelhoen	3	24
duif	2	20
patrijs	2	20
divers pluimvee	2	20
totaal	753	8504

Op 1 ganzenbedrijf, 1 eendenbedrijf en 2 legkippenhouderijen werden 5 dieren gevonden met antistoffen tegen H5 gevonden. Bijkomende onderzoeken en staalnemingen heb-

ben evenwel op geen van deze 4 bedrijven de aanwezigheid van een H5 vogelgriepvirus kunnen aantonen. In 3 van deze 4 bedrijven betroffen het dieren met buitenbehoop.

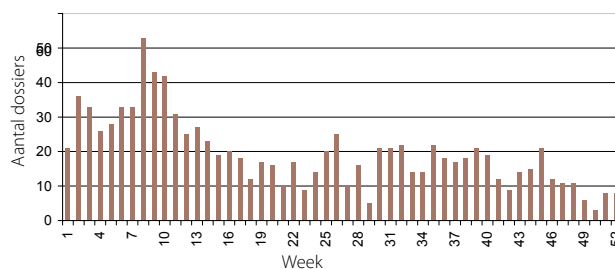
2.1.4. Passief toezicht bij pluimvee

Om elke insleep van vogelgriep zo spoedig mogelijk op te sporen moet elke houder van pluimvee elk geval van abnormale ziekte en sterfte van zijn dieren onmiddellijk laten onderzoeken door een dierenarts. Indien dat onderzoek vogelgriep niet kan uitsluiten, dan moet hij dit onmiddellijk melden aan het Agentschap. Het FAVV stuurt vervolgens een medewerker ter plaatse, die de verdenking zal onderzoeken en beoordelen. Indien nodig worden stalen voor onderzoek aan het laboratorium overgemaakt. Sinds 2005 geldt in de pluimveesector bovendien de verplichting om monsters voor een laboratoriumonderzoek over te maken vooraleer met de behandeling van een lot zieke dieren kan worden begonnen.

De onderstaande grafiek geeft een overzicht van het aantal dossiers dat naar aanleiding van een aanvraag tot onderzoek voor vogelgriep werd geopend in de laboratoria. De grafiek geeft duidelijk aan dat deze basismonitoring veel meer uitgesproken is in periodes dat de vogelgriep omwille van uitbraken in de aandacht staat. Buiten deze periodes is een normaal niveau van toezicht te bemerken.

Geen enkel van deze dossiers heeft aanleiding gegeven tot een geval van vogelgriep.

Figuur 5.7.: Aantal dossiers van pluimvee in 2006 geopend voor een laboratoriumonderzoek naar vogelgriep



3

Dioxine-incident

Begin 2006 werd het Voedselagentschap geconfronteerd met een even onverwacht als merkwaardig dioxine-incident. De Nederlandse overheid liet toen via het Europese alarmsysteem RASFF weten dat bij een Nederlandse veevoederfabrikant een contaminatie met dioxine werd vastgesteld in varkensvet, geleverd door een Belgische vetsmelter.

Er bestaan verschillende groepen of congenere van dioxines en van dioxineachtige stoffen. Deze congenere komen veelal in verschillende combinaties voor: elke combinatie is daarbij kenmerkend voor de contaminatiebron. De meeste gangbare manieren van besmetting van de voedselketen is omgevingsverontreiniging. Dioxines komen onder meer vrij bij verbrandingsprocessen, in de metallurgie en bij het gebruik van chloor in de chemische industrie. De vrijgekomen dioxinepartikels zorgen daarbij voor een achtergrondbesmetting, die door bio-accumulatie in de voedselketen uiteindelijk in de voeding van de mens terecht komt.

3.1. Enquête

Volgend op de melding van de contaminatie heeft het Voedselagentschap onmiddellijk zijn stap-voor-stap aanpak toegepast. Eerst bij de Belgische vetsmelter en – van zodra deze geïdentificeerd was – bij diens leverancier, een producent van gelatines, werden :

- alle aanwezige voorraden geblokkeerd,
- de bedrijfsvoering en de productieprocessen onder de loep genomen,
- de aanwezige voorraden en getuigenmonsters voor onderzoek bemonsterd,
- een grondige “tracing back” naar de oorsprong gedaan,
- een rigoureuze “tracing on” naar andere afnemers van mogelijk gecontamineerde vetten en producten gedaan.

De oorsprong van de contaminatie kon dankzij deze grondige enquête en mee op basis van de analyse van de monsters

vrij snel gelokaliseerd worden bij de voornaamste leverancier van zoutzuur (HCl) bij de gelatineproducent. Dit HCl wordt gebruikt om het vet te extraheren uit de varkensbeenderen die als basisgrondstof dienen voor de gelatineproductie. Het dioxinepatroon van de HCl stemde perfect overeen met de patronen die in het varkensvet en in de gelatines werden aangetroffen en kon zo eenduidig als bron van de besmetting worden aangeduid.

Uiteindelijk bleek bij de producent van dit HCl, een chemieconcern dat het HCl produceert als nevenproduct van zijn productieproces, dat een defect aan de filterinstallatie verantwoordelijk was voor dit dioxine-incident. Het defect aan de filters bleek uiteindelijk al in oktober 2005 te hebben plaatsgevonden, zonder dat het bedrijf hiervan zijn klanten had op de hoogte gebracht. Op basis van deze informatie werd de risicoperiode voor de contaminatie fors uitgebreid en werd bijkomend geënuquëteerd bij de gelatineproducent, de vetsmelter en de klanten-veevoederproducenten van de vetsmelter. Uiteindelijk werden in het varkensvet gehalten van 50 tot 400 pg WHO-TEQ/g vet gevonden en in de gelatines maximaal 3,9 pg WHO-TEQ/g product. Dit zijn, vergeleken met 1999, relatief beperkte dioxinegehalten.

Ondanks de vrij lange risicoperiode, heeft de contaminatie uiteindelijk slechts aanleiding gegeven tot het blokkeren van 445 veehouderijen. Het betrof 400 varkenshouderijen, 40 pluimveehouderijen en 5 konijnenbedrijven waar veevoeder gefabriceerd met het gecontamineerde varkensvet, was geleverd. Op deze bedrijven werden een steekproef van dieren die van het gecontamineerde voeder gekregen hadden voor een dioxine-onderzoek geslacht en bemonsterd. Op basis van deze analyses kon de contaminatie uiteindelijk beperkt worden tot 14 varkensbedrijven en 9 pluimveebedrijven. De traceerbaarheid van de producten van deze bedrijven (vlees, consumptie-eieren en broedeieren) kon verzekerd worden, zodat uiteindelijk geen gecontamineerde loten meer in de voedselketen terecht zijn gekomen.

Voor de gecontamineerde gelatines waren geen wettelijke limieten voorhanden. Hier heeft het Agentschap in samenwerking met het Wetenschappelijk Comité en met instemming van de Europese Commissie, zelf een actielimiet van 0,30 ng/kg product vastgelegd. Loten gelatines die na analyse aan deze actielimiet voldeden, konden door de producent verder gecommmercialiseerd worden voor de productie van levensmiddelen.

3.2. Impact op de volksgezondheid

Voor producten die reeds voor het ontdekken van de vervuiling in de handel waren terecht gekomen, kon het Voedselagentschap op basis van een grondige risicoanalyse van haar Wetenschappelijk Comité besluiten dat de contaminatie beperkt was gebleven. Bij een gemiddelde consument vormt de berekende contaminatie immers geen overschrijding van de wekelijks toegelaten dosis. Bij een risicoconsument die veel gecontamineerd vlees en gelatines zou geconsumeerd hebben, kon wel een lichte overschrijding van de wekelijks toegelaten dosis berekend worden, maar – gezien de korte impact – zonder nadelige gevolgen voor de gezondheid op langere termijn.

Het Wetenschappelijk Comité heeft geschat dat 13 mg TEQ dioxines in de voedselketen terecht gekomen bij dit incident, tegenover 1.000 à 2.000 TEQ bij de crisis van 1999. Vergeleken met de totale achtergrondcontaminatie van de voedselketen waaraan de Belgische bevolking wordt blootgesteld en die tegenwoordig op meer dan 400 mg TEQ per jaar worden geschat, was de impact beperkt. In de jaren 80 bedroeg deze achtergrondcontaminatie alleen al zowat 5 tot 10 maal meer dan vandaag.

3.3. Gevolgen

Er moesten in tegenstelling tot 1999 dan ook geen voedingsmiddelen teruggeroepen worden of uit de handel genomen te worden.

Dit incident was om verschillende redenen merkwaardig:

- Met HCl werd voor het eerst een dioxinecontaminatie vastgesteld van een zuiver technisch hulpmiddel dat geen directe link heeft met een grondstof in de voedselketen.
- Dit technisch hulpmiddel heeft zowel aanleiding gegeven tot een contaminatie van een grondstof bestemd voor de veevoeding (varkensvet) als grondstoffen bestemd voor de productie van levensmiddelen (gelatine).
- Het FAVV werd geconfronteerd met een contaminatie waarbij enkel dioxines betrokken waren zonder de aanwezigheid van PCB's of furanen. Aangezien het controleprogramma van het FAVV en van de sector in de eerste plaats de PCB's viseert, is het begrijpbaar dat de contaminatie zo lang onontdekt gebleven is.
- De stap-voor-stap aanpak van het FAVV heeft zijn deugdelijkheid bewezen: op minder dan een week kon een volstrekt nieuwe vervuiliingsbron gelokaliseerd worden, waarvan voordien niet gekend was dat ze een risico op dioxines betekende. Daarbij werden – voornamelijk door het laboratorium van het Agentschap in Tervuren – een duizendtal dioxine-analyses uitgevoerd.

Uit het incident werden belangrijke lessen getrokken voor de toekomst.

- In de eerste plaats werd met de Federatie van de Chemische Industrie van België (Fedichem), de Federatie van de Voedingsindustrie (Fevia) en de Beroepsvereniging van mengvoederfabrikanten (Bemefa) een gedragscode opgesteld voor het gebruik van chemische producten in de voedings- en de diervoederindustrie.
- De mengvoederfabrikanten hebben na het incident het bestaande controleprogramma voor het aantonen van contaminanten in de grondstoffen die ze bij de productie van mengvoeder aanwenden, aangepast en uitgebreid. Dit programma voorziet nu ook in een substantieel onderzoek naar dioxines als aanvulling op de PCB-analyses.

Ten slotte heeft het Voedselagentschap de veroorzaakte kosten voor analyses en controle-inspanningen op het terrein verhaald op de HCl-producent.

4

Blauwtongziekte

Bluetongue of blauwtongziekte is zonder enige twijfel de verrassing van 2006 gebleken.

Er zijn 24 verschillende serotypes van bluetongue bekend. Een zestal daarvan waren in de afgelopen 10 jaar (al dan niet tijdelijk) opgedoken rond de Middellandse zee, nl. de types 1, 2, 4, 9, 15 en 16. Wereldwijd was de verspreiding van deze vectorziekte beperkt gebleven tot gebieden tussen de 35° ZB en de 45° NB.

Bluetongue veroorzaakt in de eerste plaats problemen bij schapen, waar de ziekte dikwijls zeer ernstige problemen en massale sterfte veroorzaakt. Bij runderen en andere herkauwers werd ze eigenlijk enkel slechts sporadisch gemeld, meestal zonder al te veel klinische problemen.

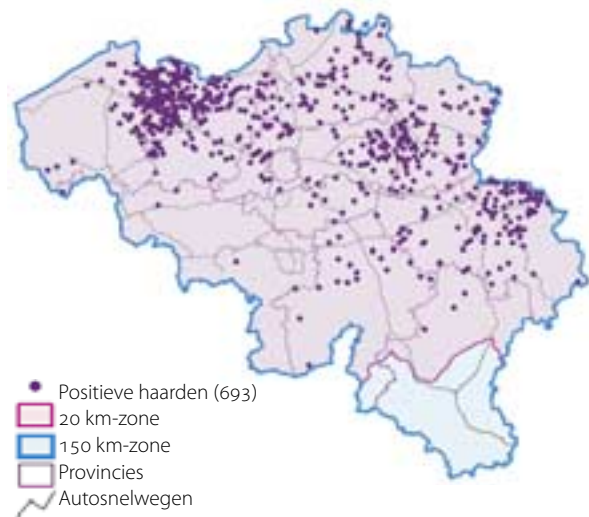
De ziekte wordt verspreid door culicoidesmuggen (ook wel knutten genoemd), waarvan er wereldwijd zo'n 1.400 verschillende soorten beschreven zijn. Deze muggen zijn cruciaal in de epidemiologie van de ziekte: zonder culicoides is er geen verspreiding van het bluetonguevirus en zou de ziekte vermoedelijk vanzelf uitdoven. Niet alle soorten worden overigens in staat geacht om de ziekte over te dragen. Zo was in Europa enkel van *C. imicola*, die zich in Europa uitsluitend rond de Middellandse Zee ophoudt, en in veel mindere mate van *C. obsoletus*, bekend dat deze het virus gemakkelijk kon verspreiden.

4.1. Verspreiding

Het was dan ook erg verrassend toen in augustus 2006 in het grensgebied tussen België, Nederland en Duitsland, op meer dan 50° NB dus, de eerste met het serotype 8 besmette runderen werden aangetroffen met milde, weinig duidelijke tekens van besmetting. De ziekte was toen waarschijnlijk al enkele weken aan zijn opmars begonnen, maar was al die tijd niet gediagnosticeerd, net omdat de ziekte in eerste instantie bij runderen en niet bij schapen werd vastgesteld. Snel bleken deze eerste besmettingen slechts het topje van de ijsberg. De ziekte heeft zich in de loop van de maanden sep-

tember, oktober en november gestaag uitgebreid over zowat het ganze land. Uiteindelijk werden in ons land 695 uitbraken geregistreerd, 399 bij schapen en 296 bij runderen.

Figuur 5.8.: Uitbraken met bluetongue serotype 8 in België



Daarbij werden vooral de provincies Luik, Limburg en Oost-Vlaanderen getroffen en in mindere mate de provincies Vlaams-Brabant, Waals-Brabant en Namen. West-Vlaanderen, Henegouwen en vooral Luxemburg kregen veel minder met de ziekte te maken. Deze aantallen zijn vermoedelijk slechts benaderingen: een groot deel van de besmettingen (bij runderen) is wellicht ongemerkt gebleven.

Bij runderen was er een beperkte morbiditeit en een beperkte impact van de ziekte op de gezondheid van de dieren.

Bij schapen is het aantal aangetaste dieren wel belangrijk gebleken, zijn de klinische problemen wel duidelijk geweest en is uiteindelijk bijna de helft van de aangetaste dieren met duidelijk ziekte tekens gestorven. Er wordt op basis van de ophalingen van kadavers verondersteld dat in de piekmaanden ruim 2.000 schapen meer dan andere jaren aan de ziekte bezweken zijn.

4.3. Maatregelen

Ook in de getroffen buurlanden werd dezelfde evolutie als in België opgemerkt. Het virus heeft zich ook daar gestaag uitgebreid. Daarbij werden uiteindelijk ruim 2.000 gevallen geregistreerd en werd het ganse zuiden van Nederland (ruim 450 gevallen), België, Luxemburg (6 gevallen), het noorden van Frankrijk (6 gevallen) en het westen en het centrum van Duitsland (bijna 900 gevallen) tot besmet gebied verklaard.

Figuur 5.11.: Verspreiding van uitbraken van bluetongue serotype 8 in Noordwest-Europa (bron: EFSA, ADNS-systeem)



Overeenkomstig de Europese richtlijnen is de aanpak van de ziekte in de 5 getroffen landen dezelfde. Rond elk van de uitbraken is een restrictiegebied met een diameter van 150 km afgebakend. Uit dit restrictiegebied konden geen dieren naar vrije gebieden worden vervoerd. Bovendien werd telkens in een straal van 20 km rond de uitbraken (de zgn. Zzo) een vervoerverbod voor herkauwers ingesteld en verplichte behandelingen met insecticiden opgelegd. Na verloop van tijd zijn de homologe zones in de diverse landen met elkaar versmolten, zodat grotere grensoverschrijdende gebieden

zijn ontstaan waarbinnen het vervoer van herkauwers gaandeweg versoepeld werd, eerst voor slachtdieren en nadien ook voor fok- en gebruiksrunderen.

Deze uitbreiding van de ziekte heeft ervoor gezorgd dat de gevolgen van de crisis alles in acht genomen voor de Belgische veehouderij relatief beperkt zijn gebleven. Door de vervoersbeperkingen heeft bluetongue immers in de eerste plaats problemen van economische aard veroorzaakt. Het gestaag vergroten van de gebieden in onze buurlanden heeft als gevolg gehad dat de exportmarkt voor onze dieren zich enigszins gestabiliseerd heeft en dat de financiële verliezen beperkt bleven.

Het is zeer waarschijnlijk dat de ziekte ook in 2007 de kop zal opsteken. Door het relatief milde najaar en de zachte aanloop naar de winter hebben de culicoidesmuggen langer dan normaal hun activiteiten kunnen verder zetten. Mede doordat een besmet dier zeer lang infectieus blijft, er geen behandeling mogelijk is en er geen efficiënte entstoffen ter beschikking staan waarmee preventief tegen dit serotype gevaccineerd kan worden, zal het virus vermoedelijk lang genoeg in besmette herkauwers kunnen blijven sluimeren om in de zomer de nieuwe populatie van culicoidesmuggen te besmetten. Aangezien het de grenzen van het leefgebied van *C. dewulfi* nog niet bereikt zijn, is het de verwachting dat de besmette gebieden in onze buurlanden nog zullen toenemen.



2006

activiteitenverslag
activiteiten van de laboratoria

- 1 Het netwerk van laboratoria
- 2 Het nieuwe beleid in 2006
- 3 De laboratoria van het FAVV
- 4 De externe laboratoria
- 5 De referentielaboratoria

1

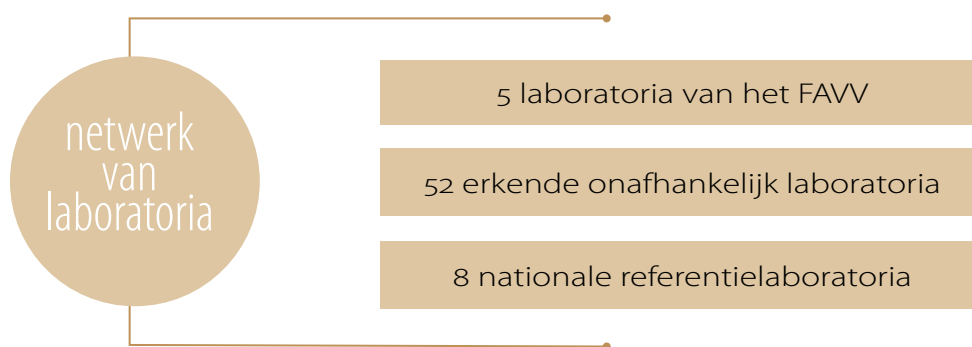
Het netwerk van laboratoria

Het Agentschap beschikt voor de uitvoering van de analyses over een uitgebreid netwerk van laboratoria. Naast de 5 eigen laboratoria werkt het Agentschap samen met 52 erkende, externe laboratoria die routineanalyses uitvoeren. Hieronder zijn er een aantal die specifiek actief zijn op het gebied van de diergezondheid en gespecialiseerd in de opsporing van dierenziekten en het uitvoeren van autopsies (bijvoorbeeld : DGZ, ARSIA, CODA).

Dit netwerk van laboratoria wordt wetenschappelijk en technisch ondersteund door referentielaboratoria die gespecialiseerd zijn in welomschreven domeinen. Momenteel werden met 8 instellingen samenwerkingsakkoorden afgesloten waarin de specifieke taken van een referentielaboratorium worden bepaald.

De laboratoria van het Agentschap stonden in voor 70% van de analyses die in het kader van de controle- en keuringsopdrachten van het Agentschap moesten worden uitgevoerd in 2006, zonder evenwel rekening te houden met de analyses in verband met BSE en dierenziekten. Deze werden samen met de overblijvende analyses in externe laboratoria uitgevoerd.

Figuur 6.1.: De laboratoria van het FAVV



2

Het nieuwe beleid in 2006

In het jaar 2006 heeft de nieuwe Directeur-generaal van het Bestuur Laboratoria zijn functie opgenomen. Een reeks projecten die nauw samenhangen met het nieuwe managementplan van de Directeur-generaal werden opgestart waaronder de opmaak van één enkele kwaliteitshandleiding voor de 5 laboratoria van het FAVV en de oprichting van een business unit die zal instaan voor de optimalisatie en rationalisatie van de interlaboratoriumtests tussen de erkende laboratoria en de nationale referentielaboratoria.

Om aldus een transparante samenwerking met de partners te garanderen, de doelstellingen i.v.m. doeltreffendheid te bereiken en de analytische capaciteit te behouden, heeft het FAVV meerdere conventies gesloten met de nationale referentielaboratoria (NRL) en de externe partnerlaboratoria. In 2006 werden zo 4 contracten vernieuwd en uitgebreid in het kader van de prestaties uitgevoerd door de nationale referentielaboratoria (NRL in microbiologie van levensmiddelen, NRL voor het toezicht van en de bescherming tegen zoönosen, NRL voor de fysicochemische analyses, NRL voor de GGO's). In het kader van deze conventies dienen de nationale referentielaboratoria deel te nemen aan de begeleidende comités waar de manier wordt bepaald hoe het contract moet worden uitgevoerd en door wie de prioriteiten moeten worden vastgesteld. Deze dienen eveneens te worden onderworpen aan een controle van de financiële auditcel van het FAVV.

Er werd eveneens een samenwerkingsprotocol opgesteld tussen de erkende verenigingen Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ) en de Association régionale de santé et d'identification animales asbl (ARSIA) betreffende de tussenkomst in de financiering van de taken die hen worden toevertrouwd. In het kader van dit protocol worden de traditionele activiteiten, georganiseerd door de verenigingen DGZ en ARSIA, aangevuld met activiteiten omtrent het toezicht op aviaire influenza en cattharaalkoorts bij schapen (blauwtongziekte of bluetongue) :

- 24u/24 permanentie die het toezicht op aviaire influenza garandeert,

- autopsie, monitoring, ontvangst, voorbereiding en bewaring van monsters in het kader van bluetongue.

DGZ en ARSIA zijn ook belast met de sanitaire controle van fokpluimvee.

Binnen het Bestuur Laboratoria werd een team opgericht met een externe partner om software te ontwikkelen voor het beheer van de gegevens en activiteiten van de FAVV laboratoria, met name LIMS (Laboratory Information Management System). LIMS zal in de loop van het jaar 2007 in gebruik worden genomen en zal een verbetering mogelijk maken van o.a. de opvolging, de monsteraanlyse, de raadpleging en verslaggeving van de resultaten en zal worden opgenomen in de kwaliteitsstandaarden van de ISO norm 17025.

In 2006 werd eveneens een nieuwe communicatiestrategie ontwikkeld, zowel naar buiten toe als binnen de DG zelf. Het Bestuur Laboratoria heeft de ontwikkeling van de website voortgezet. Dankzij een transparante en doelgerichte communicatie is het voor de externe laboratoria en de referentielaboratoria mogelijk alle nodige informatie i.v.m. hun erkenning, de dispatching, de interlaboratoriumtests en de facturatiemodaliteiten terug te vinden. Ook intern kende de intranetsite van het Bestuur Laboratoria een sterke groei in 2006. De documenten werden dagelijks bijgehouden.

In toepassing van de communicatie- en transparantiestrategie, heeft het FAVV, in het kader van de conventies met de NRL's, communicatiecellen opgericht die de verschillende besturen binnen het Agentschap en de erkende laboratoria samenbrengen. De doelstelling hier is elkaar te informeren over nieuwe procedures, analysemethoden en de behoeften van de verschillende besturen.

Het koninklijk besluit van 15/04/2005 betreffende de aanduiding van de officiële laboratoria legt verplichte opleidingen op aan de erkende laboratoria. Een opleidingsplan werd opgesteld en is beschikbaar via de website van het Agentschap. Tijdens de opleidingen informeert het bestuur Laboratoria over het nieuwe beleid en over de analyseplannen.

3

De laboratoria van het FAVV

De monsters die bij controleopdrachten door medewerkers van het FAVV worden genomen, worden bij voorrang naar de laboratoria van het FAVV gestuurd. De 5 laboratoria van het FAVV, verspreid over het hele grondgebied, zijn geaccrediteerd door BELAC, de Belgische accreditatieorganisatie. Deze laboratoria zijn gevestigd in Melle, Gembloux, Gent, Luik en Tervuren. Het domein van de accreditatie van de laboratoria wordt elk jaar uitgebreid. Een overzicht hiervan kan worden geraadpleegd op de website van BELAC (www.belac.fgov.be). De volgende figuur geeft het werk- en specialisatiegebied weer van de verschillende FAVV-laboratoria.

Figuur 6.2.: Actiegebieden van de laboratoria van het FAVV



De laboratoria van het FAVV hebben als belangrijkste taken het uitvoeren van de analyses in het kader van de controleopdrachten van het FAVV en zich voorbereiden op de uitbreiding van hun analysecapaciteit in geval van incidenten binnen de voedselketen.

De tabel hieronder geeft een overzicht van de evolutie van het aantal analyses per laboratorium en per soort analyse. Hetzelfde monster ondergaat vaak verscheidene soorten analyses.

Tabel 6.1.: Evolutie van het aantal analyses en monsters per laboratorium.

Laboratorium	SOORT ANALYSE	Aantal analyses in 2004	Aantal analyses in 2005	Aantal analyses in 2006
MELLE	Microbiologie	10.158	10.979	14.277
	Chromatografie	1.117	740	0
	Chemische samenstelling	6.740	3.395	6.137
	Totaal aantal analyses :	18.015	15.114	20.414
	Analyses uitgevoerd voor het BIRB :	18%	27%	26%
	Totaal aantal monsters :	4.726	5.041	7.870
GEMBLOUX	Microbiologie	11.469	10.544	8.237
	Chemische samenstelling	4.015	5.106	4.403
	Fysicochemie	1.829	1.970	62
	PCB	80	69	0
	Organochloorpesticiden	189	110	15
	Aard van het vet	771	1.241	1.290
	Merkers	450	1.087	1.522
	Fraude	72	97	100.
	Varia	0	0	0
	Totaal aantal analyses :	18.875	20.224	15.629
	Analyses uitgevoerd voor het BIRB :	38%	47%	45%
	Totaal aantal monsters :	7.041	6.139	6.154
GENT Residuen en contaminanten	Anabolica	6.746	7.386	6.445
	Beta-agonisten	6.682	7.929	6.218
	Corticosteroiden	6.493	7.771	7.188
	Thyreostatica	442	536	1.096
	PCB	4.561	0	0
	Chloormequat in peren	427	298	489
	Tranquillizers	562	625	391
	Acrylamide	163	156	188
	Nitro-imidazolen	249	500	561

Laboratorium	SOORT ANALYSE	Aantal analyses in 2004	Aantal analyses in 2005	Aantal analyses in 2006
Anorganische chemie	Chlooramfenicol	681	941	1.042
	Nitrofuranen	691	836	923
	Sulfonamiden	307	246	216
	Stoffen met bacteriostatische werking	0	0	4.759
	Diverse (streptomycine, tetracyclines, malachietgroen,...)	297	417	611
	Subtotaal analyses residuen en contaminanten :	28.301	27.641	30.127
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden :	26%	12%	10%
	Subtotaal monsters residuen en contaminanten :	17.717	14.097	16.608
	Metalen, zware metalen en sporelementen	7.281	9.109	6.842
	Hoofd- en secundaire elementen (P, K, Mg, Ca, Na, S, Si)	887	504	674
	Fysische parameters en compostparameters	990	915	1.090
	Diverse (stikstofvormen, halogenen, chelaten,...)	570	325	535
	Subtotaal analyses anorganische chemie :	9.728	10.853	9.141
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden :	16%	9%	9%
	Subtotaal monsters anorganische chemie :	5.128	4.426	3.525
Andere	Aardappelcystenaaltje	9.221	8.039	2.987
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden :	2%	10%	25%
	Totaal aantal analyses (Gent) :	47.250	46.533	42.255
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden :	19%	11%	11%
	Totaal aantal monsters (Gent) :	22.845	18.523	20.133
LUIK	Chemische samenstelling van levensmiddelen	6.233	4.821	3.017
	AflatoxinenM1	1.366	884	294
	Gepolymeriseerde triglyceriden	150	151	106
	Dierenmeel	1.349	1.363	1.328
	Chemische samenstelling van de vetten(Na, Ca, S, ...)	2.050	2.042	1.420
	Opsporing bestraalde levensmiddelen	148	142	144
	Physicochimie des pesticides	689	666	746
	Bewaarmiddelen	237	802	449
	Contaminants	0	0	64
	Allergenen	0	0	427
	Pesticidenresiduen	0	0	79
	Diverse (mineralen in voeders, onzuiverheden in vet,...)	584	516	723
	Totaal aantal analyses :	12.806	11.387	8.797
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden (BIRB inbegrepen) :	15%	20%	23%
	Totaal aantal monsters :	6.218	6.138	5.002

Laboratorium	SOORT ANALYSE	Aantal analyses in 2004	Aantal analyses in 2005	Aantal analyses in 2006
TERVUREN	Vitaminen	2.144	1.536	1.308
	Dierenmeel	884	490	364
	Antibiotica	3.502	2.260	2.220
	Coccidiostatica	2.027	1.422	1.331
	PCB	5.402	3.339	2.505
	Dioxinen	1.552	3.227	4.947
	Mycotoxinen	1.704	2.067	2.268
	Organochloorpesticiden	497	882	806
	PAK's	182	283	502
	Diverse	0	74	109
	Totaal aantal analyses :	17.894	15.580	16.360
	Analyses uitgevoerd voor rekening van derden :	29%	15%	17%
Totaal aantal monsters :	12.287	10.531	10.248	

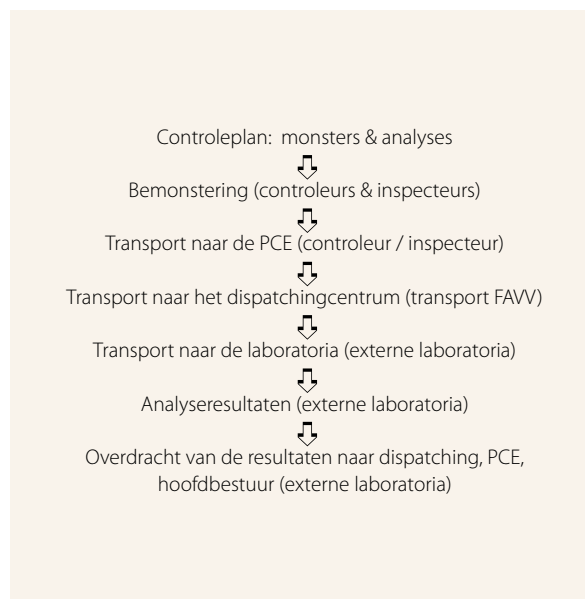
3.1. De federale laboratoria voor de Voedselveiligheid in Melle en Gembloux

De microbiologische analyses werden sinds 2004 gecentraliseerd in Melle en Gembloux en uniform verdeeld. Het FAVV kan op die manier snelle en betrouwbare analyses garanderen. In 2006 werden nieuwe analyses ingevoerd in het laboratorium van Gembloux, met name de opsporing van Salmonella, Campylobacter, E. coli op karkassen van slachtdieren. In het laboratorium van Melle werd het actieterrain uitgebreid met de telling van Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae, E. coli op gefermenteerde producten en producten op basis van eieren. De analyses in opdracht van het BIRB worden hoofdzakelijk uitgevoerd in het laboratorium van Gembloux (analyses patisserieboter).

De laboratoria van Melle en Gembloux spelen een belangrijke rol in het dispatchingsysteem. De monsters worden door de controleurs en inspecteurs van het FAVV genomen en bijeengebracht in de PCE van de monsternemer. Eenmaal per dag worden ze opgehaald door een interne transportdienst en naar het dispatchingcentrum in Melle of Gembloux gebracht waar de externe laboratoria deze komen afhalen. Hiertoe beschikt het Agentschap over gekoelde bestelwagens. De resultaten van de analyses worden vervolgens ingegeven in het IG/IMP systeem en verstuurd naar de PCE

die de analyse heeft aangevraagd. Dit systeem, ingevoerd in 2005, betekende een aanzienlijke reorganisatie en draait momenteel op routine. Om slechts één voorbeeld te geven: in 2006 werden via de dispatching van Gembloux 21.745 monsters doorgestuurd.

Figuur 6.3.: Werking van de dispatching



3.2. Het Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Gent

He laboratorium van Gent is het grootste laboratorium van het Agentschap. Het omvat 2 grote afdelingen :

- de afdeling "residuen en contaminanten",
- de afdeling "anorganische chemie".

De eerstgenoemde afdeling concentreert zich op residuen van verboden stoffen en diergeneesmiddelen in monsters van faeces, vlees en lever. In 2006 heeft deze afdeling 16.608 monsters geanalyseerd, wat een verhoging betekent met 18 % van het aantal monsters en met 9 % van het aantal analyses. Deze verhoging is voornamelijk te wijten aan de uitbreiding van het analysedomein tot de vaststelling van bacteriostatische stoffen in vlees en nieren. Daarenboven werden, net zoals in 2005, meer combinaties van analyses aangevraagd op éénzelfde monster.

In de afdeling "anorganische chemie" werden 3.520 monsters geanalyseerd, wat een terugval met 20 % betekent in vergelijking tot 2005. De vermindering van het aantal analyses bedraagt 16 %. Deze terugval hangt samen met de vermindering van het aantal analyses van fruit en groenten. In 2005 werden nog monsters van fruit en groenten genomen in het kader van een gerichte UMICORE monitoring (problematiek cadmium in het leefmilieu).

Een nieuwe verordening omtrent het volume van de bodemonsters voor Globodera analyses (aardappelpcystenaaltje) is van kracht geworden in de loop van het jaar 2006. Dit heeft geleid tot een verschillende berekening van het aantal monsters, maar wel met een identiek werkvolume. Dit verklaart de terugval van de monsters van 8.039 tot 2.987.

3.3. Het Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Luik

Het laboratorium van Luik centraliseert de analyses met betrekking tot de kwaliteitsparameters van diervoeders en meststoffen, de dosering van diermeel, aflatoxine M₁ en patuline (kankerverwekkende mutagene toxinen), alsook deze voor de controle en goedkeuring van fytofarmaceutische producten. Sinds 2004 heeft het laboratorium van Luik zijn

activiteiten uitgebreid op het vlak van de voedselveiligheid. In 2006 heeft het laboratorium analyses ontwikkeld zoals de bepaling van pesticidenresiduen, het gehalte aan bewaarmiddelen, contaminanten, kleurmiddelen (toegelaten of niet) en de opsporing van allergenen in levensmiddelen. De afdelingen levensmiddelen/speciale analyses en vetten verbeteren de doorlooptermijn voor analyses van de bestaande methoden door de automatisering en ontwikkeling van de screeningmethoden.

Het laboratorium van Luik, afdeling fytofarmacie, werkt elk jaar mee aan analyses die samen worden georganiseerd met CIPAC (Collaborative international pesticides analytical council) met het oog op de validatie van nieuwe analysemethoden. De resultaten gegeven door de deelnemende laboratoria, dienen hoofdzakelijk voor de berekening van parameters zoals juistheid, herhaalbaarheid of reproduceerbaarheid. De afdeling fytofarmacie ontwikkelt bovenop de analyses op fytofarmaceutische producten, de dosering van bewaarmiddelen en contaminanten in levensmiddelen door jaar na jaar het aantal verschillende matrices uit te breiden.

Het laboratorium van Luik heeft de analyses van aflatoxinen B₁ en de PCB's in diervoeders overgedragen aan het laboratorium van Tervuren. De afdeling PCB van het laboratorium werd afgeschaft, maar een nieuwe afdeling voor massaspectrometrie en residuen werd opgericht. Deze heeft een genormaliseerde methode voor de opsporing van bestraalde levensmiddelen door thermoluminescentie ingevoerd en verbeterd.

3.4. Het Federaal Laboratorium voor de Voedselveiligheid in Tervuren

Het laboratorium in Tervuren centraliseert sinds 2004 de bepaling van PCB's, dioxines (kankerverwekkende verbindingen die o.m. vrijkomen bij bepaalde verbrandingsprocessen) en dioxineachtige PCB's in voeders, vlees, melk, eieren en vis. Het laboratorium is verder gespecialiseerd in de analyse van additieven en ongewenste verbindingen in voeders, levensmiddelen en andere producten van dierlijke oorsprong. In 2006 werden nieuwe analyses ingevoerd, door de diversiteit van de matrices uit te breiden terwijl het aantal parameters stabiel is gebleven.

4

De externe laboratoria

Het FAVV heeft 52 laboratoria erkend volgens het koninklijk besluit van 15 april 2005. Drie hiervan, die momenteel worden geaccrediteerd, werden onderworpen aan een advies voor de toewijzing van de analyses en aanvaarding van de analyseresultaten, zoals het koninklijk besluit dit voorziet. Indien er geen erkende laboratoria bestaan voor een bepaalde parameter of indien de analyseaanvraag de capaciteit van de erkende laboratoria overschrijdt, kan het Agentschap tijdelijk, en onder welbepaalde voorwaarden, analyses toekennen of resultaten van laboratoria aanvaarden die niet voldoen aan de algemene voorwaarden.

De gegevens betreffende deze laboratoria zijn toegankelijk via een interne databank waarin vlug kan worden weergegeven wie wat mag doen, tegen welke prijs en binnen welke termijn.

5

De referentielaboratoria

De referentielaboratoria vormen de wetenschappelijke ondersteuning van het hele netwerk. Zij werden op nationaal en internationaal vlak aangeduid om de nationale laboratoria op wetenschappelijk en technisch vlak te ondersteunen. Deze expertisecentra staan in voor de ontwikkeling en standaardisatie van analysemethoden en de organisatie van ringonderzoeken als externe kwaliteitscontrole. Zij verzorgen technische en wetenschappelijke training en coördineren studies. Zij worden op hun beurt ondersteund door de Europese communautaire referentielaboratoria.

De nationale referentielaboratoria hangen af van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu, van het Waalse Gewest, van de Vlaamse Gemeenschap en van universitaire of publieke instellingen.

Het Instituut voor Tropische geneeskunde heeft in 2006, in het kader van de kwaliteitscontroles van de externe laboratoria 7 audits georganiseerd in de laboratoria van de slachthuizen alsook een interlaboratoriumtest en een studiedag. Het heeft eveneens deelgenomen aan meerdere internationale interlaboratoriumtests.

Het CODA heeft in 2006 interlaboratoriumtests georganiseerd met betrekking tot brucellose en de opsporing van antilichamen die specifiek zijn voor enzoötische runderleucose.

Het NRL in microbiologie van levensmiddelen van de Universiteit Luik heeft in 2006 de jaarlijkse conferentie georganiseerd over « Microbiologie in voedingswaren », alsook interlaboratoriumstudies op vleesmonsters en melkpoedermonsters. De monsters worden kunstmatig besmet met bacteriën die verantwoordelijk zijn voor bederf, voedselvergiftiging, of indicatoren zijn voor slechte hygiëne. De laboratoria die hieraan deelnemen worden beoordeeld op basis van hun analyseresultaten.

Het ILVO (Departement voor de kwaliteit van dierlijke producten en transformatietechnologie) begeleidt de Interprofessionele Organismen (IO's) voor de bepaling van de kwaliteit en samenstelling van rauwe melk. Het organiseert interlaboratoriumtests voor onder andere de bepaling van het totaal kiem-

getal, coliformen en het somatisch celgetal (dit laatste is een indicator voor de gezondheid van de uier), de aanwezigheid van residuen van remstoffen (vnl. antibiotica) in rauwe melk.

Tabel 6.2.: De referentielaboratoria van het FAVV

Domein	Referentielaboratorium
Besmettelijke dierziekten en OSE Controle op de doeltreffendheid van vaccins Genotypering van schapen	CODA
Trichines	Instituut Tropische Geneeskunde
Visziekten	CERVA / CER
Residuen en contaminanten (dierlijke en plantaardige) Mariene biotoxinen Voedseltoxi-infecties Antibioticaresistentie Dioxinen, PCB's Coagulase positieve Stafylokokken (met inbegrip van Stafylokokken aureus) Rabies Toevoegingsmiddelen gebruikt in diervoeding	WIV
Microbiologie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (behalve zuivelproducten) en tweekleppige weekdieren, met inbegrip van virologie van tweekleppige weekdieren	Université de Liège, Laboratoire de Microbiologie des Denrées Alimentaires
GGO's	WIV / ILVO / CRA
Zuivelproducten : microbiologie en kwaliteitsparameters	ILVO, Eenheid Technologie & Voeding CRA-W Département Qualité des Productions agricoles
Plantenziekten : bacteriën, schimmels, aaltjes, insecten	ILVO, Departement voor gewasbescherming
Plantenziekten : schimmels en virussen	CRA, Département Lutte Biologique et Ressources Phytogénétiques



2006
activiteitenverslag
bijlagen

- 1 Samenstelling van het Raadgevend Comité op 31/12/ 2006
- 2 Samenstelling van het Wetenschappelijk Comité op 31/12/ 2006
- 3 Adviezen van het Wetenschappelijk Comité in 2006
- 4 Lijst van de afkortingen
- 5 Index

1

Bijlage 1 Samenstelling van het Raadgevend comité op 31 december 2006

Vertegenwoordigers van de verbruikersorganisaties:

- Mevr. Sigrid Laurysen - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- Dhr. Robert Remy - Belgische Verbruikersunie - Test Aankoop
- Dhr. Jef Geldof - Bond Beter Leefmilieu Vlaanderen
- Mevr. Caroline Jonckheere, Mevr. Sonja Broucke, Mevr. Ingrid Vanhaevre en Dhr. Renaat Vandevelde - Onderzoeks- en Informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties (OIVO)
- Dhr. Michel Vandenbosch - Global Action in the Interest of Animals (GAIA)

Vertegenwoordigers van de organisaties van de sector van de landbouwproductie:

- Dhr. Paul De Winter – Boerenbond (BB)
- Dhr. Camiel Adriaens - Algemeen Boerensyndikaat (ABS)
- Dhr. René Ladouce - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FAW)
- Mevr. Marie-Laurence Semaille - Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA)
- Dhr. Patrick Ruppel - Bioforum Wallonie

Vertegenwoordiger van de sector van de fabricage van diervoeding: :

- Dhr. Yvan Dejaegher - Beroepsvereniging van de Mengvoederfabrikanten (BEMEFA)

Vertegenwoordigers van organisaties werkzaam in sectoren van de voedingsindustrie betrokken bij de fabricage van producten die onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallen:

- Dhr. Johan Hallaert, Dhr. Renaat Debergh, Dhr. Thierry Smagghe en Dhr. Romain Cools - Federatie Voedingsindustrie (FEVIA)

Vertegenwoordiger van een organisatie van de chemische nijverheid:

- Mevr. Georgette Detiège - Federatie van de Chemische Industrie van België (FEDICHEM)

Vertegenwoordigers van organisaties van de sector van de onder de controlebevoegdheid van het Agentschap vallende handel:

- Dhr. Alain Verhaeghe - Belgische Federatie van de Distributieondernemingen (FEDIS)
- Dhr. Luc Ardies - Unie van Zelfstandige Ondernemers (UNIZO)
- Mevr. Clarisse Rademakers - Fédération Nationale des Unions de classes moyennes (UCM)
- Dhr. Joseph Walravens - Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België
- Mevr. Ann De Craene - Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen (VBT)

Vertegenwoordigers voor organisaties van de horecasector:

- Dhr. Jan De Haes -, FED. Ho.Re.Ca. Vlaanderen
- Dhr. Pierre Poriau - FED. Ho.Re.Ca. Wallonie

Vertegenwoordiger van de transportsector:

- Mevr. Carine Focquaert - Beroepsorganisatie van de Vlaamse Goederentransport Ondernemers en Logistieke Dienstverleners (SAV)

Vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu:

- Mevr. Katia Machiels
- Dhr. Charles Crémer

Vertegenwoordigers van de FOD Economie,; KMO, Middenstand en Energie

- Dhr. Luc Ogiers
- Mevr. Brigitte Vandecavey

Vertegenwoordigers van elk van de gewesten en van elk van de gemeenschappen:

- Dhr. Peter De Bruyne, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- Dhr. Leo Meskens, voorgedragen door de Minister-President van de Vlaamse Regering
- Dhr. Michel Andrien, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la Communauté française de Belgique
- Dhr. Jean Marot, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement Wallon
- Dhr. Philippe Dehaut, voorgedragen door de Ministre-Président du Gouvernement de la région de Bruxelles Capitale
- Dhr. Helmut Maraite, voorgedragen door de Ministerpräsident der Regierung der Deutschsprachigen Gemeinschaft

2

Bijlage 2 Samenstelling van het Wetenschappelijk comité op 31 december 2006

Voorzitter:

Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelen-technologie en Voeding

Ondervoorzitter

Dr. Ir. Luc Pussemier, Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement, Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques, Département Qualité et Sécurité, Tervuren

Leden:

Dr. Ir. Vincent Baeten, Centre Wallon de Recherches Agronomique, CRA-W, Gembloux

Prof. Dr. Ir. Dirk Berkvens, Instituut voor Tropische Geneeskunde, Departement Diergeneeskunde, Eenheid Epidemiologie en Toegepaste Statistiek, Antwerpen

Prof. Dr. Ir. Claude Bragard, Université Catholique de Louvain, Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale, Département de biologie appliquée et des productions agricoles, Unité de phytopathologie

Prof. Em. Dr. Paul Daenens, Katholieke Universiteit Leuven, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Toxicologie en Bromatologie

Prof. Dr. Georges Daube, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Sciences des Denrées alimentaires d'origine animale, Laboratoire de microbiologie

Prof. Dr. Ir. Johan Debevere, Universiteit Gent, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, Vakgroep voor Levensmiddelen-technologie en Voeding, Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering

Dr. Lic. Philippe Delahaut, Centre d'Economie Rurale de Marloie, Laboratoire d'Hormonologie

Prof. Dr. Ir. Claude Deroanne, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Unité de Technologie des Industries agro-alimentaires

Dr. Katelijne Dierick, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid, Departement Farmaco-Bromatologie, Brussel

Prof. Dr. Rik Ducatelle, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Pathologie, Bacteriologie en Pluimveeziekten,

Laboratorium voor pathologie van de huisdieren, Merelbeke

Dr. Lieve Herman, Vlaamse Overheid, ILVO - Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek, Technologie & Voeding, Melle

Dr. Hein Imberechts, Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid Voedselketen en Leefmilieu, Centrum voor Onderzoek in Diergeneeskunde en Agrochemie, Laboratorium Algemene Bacteriologie, Brussel

Prof. Dr. Ir. Bruno Schiffers, Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux, Laboratoire de Phytopharmacie

Prof. Dr. Etienne Thiry, Université de Liège, Faculté de Médecine vétérinaire, Département des Maladies infectieuses et parasitaires, Laboratoire de virologie-épidémiologie

Prof. Em. Dr. Jan Van Hoof, Universiteit Gent, Faculteit Diergeneeskunde, Vakgroep Veterinaire Volksgezondheid en Voedselveiligheid, Merelbeke

Prof. Dr. Carlos Van Peteghem, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Bromatologie

3

Bijlage 3 Adviezen van het wetenschappelijk comité in 2006 (met uitzondering van de 15 adviezen over de gidsen)

Advies 52-2006	procedure voor de analyse van een klein aantal monsters
Advies 50-2006	Actielimieten en acties bij vaststelling van schadelijke nematoden bij planten (eigen initiatief)
Advies 49-2006	Bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom
Advies 48-2006	Evaluatie van het risico voor insleep van het H5N1 aviaire influenzavirus in België als gevolg van de migratie van trekvogels (eigen initiatief)
Advies 46-2006	Verwerkingen of behandelingen van leidingwater in levensmiddelenbedrijven en de hierbijhorende kwaliteitscontroles (eigen initiatief)
Advies 45-2006	Voorstellen voor mogelijke maatregelen bij (vermoeden van) botulisme in een melkveebedrijf gebaseerd op een evaluatie van het risico voor de gezondheid van mens en dier
Advies 44-2006	Ontwerp van Programmawet
Advies 43-2006	Adviesaanvraag met betrekking tot het ontwerp koninklijk besluit betreffende de bewaking van Salmonella bij varkens
Advies 42-2006	Aanvraag erkenning nieuwe methode voor het remstoffenonderzoek in het kader van de officiële bepaling van de kwaliteit en samenstelling van melk
Advies 39-2006	Proceshygiëncriteria met betrekking tot het aëroob kiemgetal, Enterobacteriaceae en Salmonella
Advies 38-2006	Controle op voedingssupplementen in België
Advies 37-2006	Aanwezigheid van allergenen in levensmiddelen
Advies 36-2006	Controle op de samenstelling van levensmiddelen
Advies 35-2006	Toxiciteit van rabarberbladeren en het effect van verhitten op de toxiciteit
Advies 34-2006	Clostridium botulinum type B en type D in honing
Advies 33-2006	Clostridium botulinum type D in honing
Advies 32-2006	Evaluatie van de vraag of de epidemiologische situatie in België met betrekking tot boviene spongiforme encefalopathie (BSE), zoals ingeschat door het mathematisch model BsurvE, toestaat dat in 2007 bij de Europese Commissie (EC) een aanvraag wordt ingediend tot versoepeling van het nationale BSE monitoringprogramma zonder nadeel voor het huidige niveau van bescherming van de volksgezondheid
Advies 31-2006	Evaluatie van de checklist « Risicoanalyse pluimveebedrijven – aviaire influenza »
Advies 30-2006	Spoedraadpleging van het Wetenschappelijk Comité over een ontwerp ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 20 november 2001 betreffende de bestrijding en uitroeiing van bluetongue (Bluetongue)
Advies 29-2006	Aanvraag om advies aangaande een ontwerp koninklijk besluit ter organisatie van fokprogramma's ter verkrijging van resistentie tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën bij schapenrassen

Advies 28-2006	Aanvraag om advies aangaande het ontwerp koninklijk besluit betreffende de bewaking van tuberculose bij paarden, schapen en geiten die rauwe melk produceren voor menselijke consumptie en bij geiten die samen met runderen worden gehouden en aangaande het ontwerp koninklijk besluit betreffende de bewaking van brucellose bij paardachtigen die rauwe melk produceren voor menselijke consumptie
Advies 27-2006	Methodologie voor het opmaken van het programma met de officiële controles van het FAVV
Advies 25-2006	Aanvraag advies over het ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit betreffende de bestrijding van Salmonella bij pluimvee en het ontwerp ministerieel besluit betreffende de monitoring en maatregelen in de bestrijding van Salmonella bij pluimvee
Advies 24-2006	Ontwerp KB betreffende de erkenningsvoorwaarden voor interprofessionele organen voor de controle van de kwaliteit van de melk met het oog op de voedselveiligheid. Ontwerp KB betreffende de controle van de melk met het oog op de voedselveiligheid. Ontwerp MB betreffende de controle van de melk met het oog op de voedselveiligheid
Advies 23-2006	Ontwerp koninklijk besluit betreffende de bestrijding van infectieuze bovine rhinotracheïtis
Advies 21-2006	Gebruik van de geldende norm voor benzeen in water voor het vastleggen van een actielimiet voor benzeen in frisdrank
Advies 20-2006	Adviesaanvraag betreffende het Nationaal Salmonella bestrijdingsprogramma voor fokpluimvee 2007
Advies 19-2006	Wetenschappelijke evaluatie van het controleprogramma voor de quarantaine bacteriën <i>Ralstonia solanacearum</i> en <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>sepedonicus</i> bij aardappelpootgoed
Advies 16-2006	"Actielimiet voor residuen voor diclazuril in mestkippen, mestkalkoenen en opfokleg-hennen"
Advies 14-2006	Evaluatie van het risico voor de volksgezondheid van het opheffen van het tijdelijk verbod op de verzending naar andere lidstaten en de uitvoer naar derde landen van levende runderen uit het Verenigd Koninkrijk en van producten afkomstig van runderen die in het Verenigd Koninkrijk geslacht zijn, zoals vastgesteld bij Beschikking 98/256/EG van de Raad van 16 maart 1998 inzake spoedmaatregelen ter bescherming tegen bovine spongiforme encefalopathie, tot wijziging van Beschikking 94/474/EG en ter intrekking van Beschikking 96/239/EG
Advies 13-2006	Ontwerp koninklijk besluit betreffende de sanitaire voorwaarden inzake de productie, de nationale handel, het intracommunautair handelsverkeer en de invoer van varkenssperma
Advies 12-2006	Schatting van de blootstelling van de consument aan dioxines (verontreiniging met dioxines van gelatine, vet van varkens en van gevogelte)
Advies 11-2006	Ontwerp koninklijk besluit betreffende de bestrijding van de besmettelijke ziekten van de bijen

Advies 10-2006	Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 6 december 1978 betreffende de bestrijding van de runderbrucellose en het koninklijk besluit van 30 april 1999 betreffende de veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire verkeer van runderen en varkens
Advies 09-2006	Evaluatie van een protocol voor challenge testen voor <i>Listeria monocytogenes</i>
Advies 08-2006	Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
Advies 06-2006	Analysemethode voor de bepaling van resten van schaal- en vliesdelen in ei producten - Norm EEG/UNO nr. 63
Advies 01-2006	Ontwerp van koninklijk besluit betreffende gemedicineerde dierenvoeders

4

Bijlage 4 Lijst van de afkortingen

AQSIQ	Administration for quality supervision, inspection and quarantine
ARSIA	Association régionale de santé et d'identification animales asbl
BADGE	Bisfenol-A-DiGlycidylEther
Beltrace	Geïnformiseerd traceersysteem voor de vleessector
BFDGE	Bisfenol-F-DiclycidylEther
BIRB	Belgisch Interventie- en Resitutiebureau
BOOD	Operatoren databank
BPR	Business process reengineering
BSE	Boviene Spongiforme Encefalopathie
BTC	Belgische technische coöperatie
CART	Centre d'analyses des résidus en traces
CCP	Critical control point (kritische controlepunten in het kader van de toepassing van een HACCP-plan of een autocontroleplan)
CIPAC	Collaborative international pesticides analytical council
CITES	Convention of the international trade of endangered species of wild fauna and flora
CODA	Centrum voor onderzoek in diergeneeskunde en agrochemie
CRA	Centre de recherches agronomiques
CVTI	Collectieve voedsel toxi-infectie
Debohra	Database oracle human resources application
DG	Directie generaal (bestuur)
DGZ	Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw
DMO	Dierenarts met opdracht
EFSA	European Food Safety Agency (Europese Autoriteit voor voedselveiligheid)
Egov/Smals	Organisme dat de sociale diensten en de federale overheidsdiensten bijstaat bij het informaticabeheer
EG	Europese Gemeenschap
EU	Europese Unie
FANC	Federaal Agentschap voor de Nucleaire Controles
FAO	Food and agriculture organization of the United Nations (organisatie van de Verenigde Naties voor de voeding en de landbouw)
FAQ	Frequently asked questions (vaak gestelde vragen)
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FOD	Federale Overheidsdienst
FOD P&O	FOD personeel en organisatie
FOD VWL	Federale Overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu
FVO	Food and veterinary office (Voedsel en Veterinair Bureau van de Europese Unie)
GGO	Genetisch gemodificeerd organisme

GIP	Grensinspectiepost
HACCP	Hasard analysis and critical control points (gevarenanalyse en kritische punten met het oog op de beheersing)
HR	Human resources
ICT	Information and communication technologies
ILVO	Instituut voor landbouw en visserijonderzoek
IO	Interprofessioneel organisme
KB	Koninklijk besluit
KBO	Kruispuntbank van Ondernemingen
kve/g	Kolonie vormende eenheden per gram
LIMS	Laboratory information management system
MB	Ministerieel besluit
MRL	Maximum Residu Level (maximale residu limiet)
NICE	Nationale Implementatie- en Coördinatie-Eenheid
NOE	Nationale Opsporingseenheid
NRL	Nationaal referentielaboratorium
NVRQS	National veterinary research & quarantine Service
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OCI	Geaccrediteerde certificerings- of inspectie-instelling
OIVO	Onderzoeks- en informatiecentrum van de VerbruikersOrganisaties
OSE	Overdraagbare Spongiforme Encefalopathien
PAK	Polycyclische Aromatische Koolwaterstoffen
PCB	Polichloorbifenylen
ppb	Parts per billion (delen per miljard)
PSTVd	Potato Spindle Tuber Viroïde (aardappel spoel knol viroïde)
PV	Proces-verbaal
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
Sanitel	Geïnformatiseerd identificatie- en registratiesysteem voor nutsdieren
TRACES	Trade Control and expert system
ULg	Université de Liège
VTE	Voltijds equivalent
WGO-TEQ/g	Toxicity equivalent WGO per gram
WIV	Wetenschappelijk Instituut Volksgezondheid

5

Bijlage 5 Index

aangifte	26
activiteit	26, 36, 57
autocontrole	23, 33, 34, 35, 40, 48, 49, 53, 58, 67-74, 132
aviaire influenza	24, 42, 43, 116, 142-145, 155, 156, 172
benzeen	88, 173
bijen	92, 173
blauwtong (catharale koorts)	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
bluetongue	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
BSE	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
budget	19, 25, 27
catharale koorts (blauwtong)	24, 42, 43, 44, 48, 49, 51, 148-151, 155, 156, 172
certificaat	51, 52, 114, 115, 137
checklist	51, 57, 135, 172
CITES	114
communicatie	41
crisis	34, 141-151
debohra	24, 38
dierenarts met opdracht	23
dierenwelzijn	24, 58, 114, 126, 132, 136
dierlijke bijproducten	37, 112, 113, 115, 119
dioxines	37, 43, 47, 49, 50, 51, 77-81, 84, 112, 120, 135, 146, 147, 157, 160, 161, 163, 173
DMO	23
effectieven	22, 23
erkenning	33, 34, 36, 48, 58-62, 70, 113, 114, 126, 135, 136, 156
financiering	25-28, 38, 46, 47
food@work	33, 34, 47, 141
fraude	131-137, 157
fytosanitair	24, 43, 51, 58, 63-65
GGO	108-111, 124, 163
GIP	39, 116, 118-122
grensinspectiepost	39, 116, 118-122
heffing	25-28, 38, 46, 47
honing	101, 103, 105, 117, 172
hormonen	78-79, 131-135
H-statuut	78-79
hygiëne	42, 50, 58, 67-74, 94, 95, 102-106, 126, 136, 137, 173

ICT	19, 34, 38, 39
interne audit	23, 34, 35
ISO 9001	35, 53
kennisgeving	48, 53, 72-74, 124, 132
klacht	41, 42, 45-47
kwaliteit	19, 23, 34, 35
laboratorium	19, 22, 23, 24, 33, 38, 145, 147, 155-163
melding	48, 53, 72-74, 124, 132
meldpunt	41, 42
ombudsdienst	34, 35, 41, 45-47
opleiding	23, 24, 27, 33, 36, 126, 156
OSE	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
PCB	37, 43, 47, 49, 50, 51, 77-81, 84, 112, 120, 135, 146, 147, 157, 160, 161, 163, 173
personeelsplan	22
pesticide	68, 69, 77, 81-83, 122, 124
raadgevend comité	47-49, 167-169
RASFF	80, 85, 88, 110, 111, 116, 118-123, 146
retributies	25-28, 38, 46, 47
risico	23, 33, 40, 49, 50, 57, 147
R-statuut	78-79
Salmonella	92-97, 101-107, 116, 172, 173
schadelijke organismen	24, 63-65, 120, 121
scope	57
smiley	3, 35, 41, 45, 48
sociale dienst	25
spongiforme encefalopatitis	25, 27, 28, 48, 76, 78, 90, 91, 124, 155, 163, 172
toelating	33, 34, 36, 48, 58-62, 70, 113, 114, 126, 135, 136, 156
traceerbaarheid	24, 36, 40, 48, 53, 58, 67-74, 132, 135, 146
TRACES	36, 115
uitvoer	51, 52
vademecum	25, 126
verboden stoffen	78-80
vogelgriep	24, 42, 43, 116, 142-145, 155, 156, 172
VTI	107, 163
website	41, 44



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

WTC III
Simon Bolivarlaan, 30
1000 Brussel
Tel.: 02 208 34 11
Fax : 02 208 33 37
info@favv.be

www.favv.be