



nieuwsbrief

van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Oktober 2004

Actueel

Jongeren als ambassadeur van het FAVV

Dossier

Vogelgriep: stand van zaken

Feiten en cijfers

BSE: theorie van Prusiner bevestigd

Weet wat je eet

Hou je keuken veilig

Tenslotte

Op reis met je hond of je kat...?

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche

WTC Toren III — 21^e verdieping

Simon Bolivarlaan 30

1000 Brussel

Abonnementen

FAVV Nieuwsbrief wordt gratis
verspreid per e-mail of per post.

U moet zich wel abonneren.

Stuur een e-mail naar

communicatie@favv.be

of een brief naar: FAVV,

WTC III—21^e verdieping,

Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

met vermelding "Abonnement FAVV-
nieuwsbrief" en op welke manier u dit
bulletin wil ontvangen (per e-mail of per
post). Vergeet ook niet uw naam, adres
en e-mail-adres op te geven.

Werken mee aan dit nummer

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Paul Roland, Pierre Cassart, Wim D'Hooghe,

Steve Warson, Yves Vanden Bosch,

Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise,

Gert Van Kerckhove, Ward Goossens,

Eveline De Vidts, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden
overgenomen mits bronvermelding.

Correspondentie

Voor reacties kan u terecht bij de Cel

Communicatie (adres zie boven). Neem ook
eens een kijkje op onze website www.favv.be



Het Voedselagentschap

Actueel

Jongeren als ambassadeurs van het FAVV

Zoals elk jaar deden zo'n 175 jongeren een vakantiejob bij het FAVV. De meeste waren werkzaam op het hoofdbestuur of in de PCE's, maar sommigen trokken de baan op, in de toeristische trekpleisters van België, de kust en de Ardennen, in het kader van de zomer-campagne "Bederf je zomer niet".

Een heel programma voor Stéphanie, Fries, Veerle, Magali, Marie-Catherine, Benjamin en Cindy, want hun opdracht was niet gemakkelijk: de kleinere handelszaken in voedingswaren gaan opzoeken en hen informeren over het bestaan van het Voedselagentschap en zijn doelstellingen, het opzet van de campagne uitleggen, documentatie ter beschikking stellen voor op de toonbanken, en hen warm maken voor de vormingsreeksen die in het najaar gegeven worden over hygiëne en autocontrole. Als orgelpunt van de campagne was er dan een persconferentie van Minister van Volksgezondheid Rudy Demotte en Gedelegeerd bestuurder van het FAVV Piet Vanthemsche in een Oostends hotel. De Minister heeft daar, op het terrein, kennis kunnen maken met de opdracht die aan onze jobstudenten was toevertrouwd.

Proficiat en van harte dank aan onze jonge "ambassadeurs", te meer daar, wat de weersomstandigheden betrof, deze zomer echt wel "bedorven" was...



Oh la la!

Je hebt er wellicht niet naast kunnen kijken (tenzij je deze zomer in andere oorden vertoefde natuurlijk): tijdens de maand augustus kwam in een reeks van vier TV-spotjes een sympathiek en vinnig blauw mannetje met nuttige tips over voedselveiligheid voor de pinnen. Deze mini-superman van de goede voedselpraktijken was het symbool van het FAVV tijdens de zomer van 2004... Er werden nog twee spots toegevoegd aan de reeks, uitgezonden door de regionale TV-zenders, en bestemd voor de handelaars in voedingswaren. Daarin speelt Oh la la een soort "Kuifje in de kleinhandel", een vinnige reporter die bij een bezoek aan de "ambachtsman" vaststelt dat deze een delicate job uitvoert en hen dan ook uitnodigt om een aangepaste opleiding te volgen...

De campagne moet nog geëvalueerd worden, maar misschien zien we hem volgend jaar wel terug...



Opleiding “Hoe overleef je een controle van het Voedselagentschap?”

Eén van de actiepunten van de afgelopen campagne “Bederf je zomer niet” (zie het artikel in vorige nieuwsbrief) was de uitbaters van voedingszaken te wijzen op het belang van een basiskennis op het vlak van de hygiëne. Het Voedselagentschap zet daarom zowel in de provincie West-Vlaanderen als in de provincies Namen en Luxemburg een proefproject op in samenwerking met de regionale opleidingscentra, waarbij een basis opleidingspakket wordt aangeboden die de uitbater van een voedingszaak ondermeer in staat moet stellen te beantwoorden aan de reglementering en met gunstig gevolg een controle te “overleven” van het Voedselagentschap. Het programma is intussen bekend.

West-Vlaanderen

Telkens twee avonden van 19u30 tot 22u30

Brugge	maandag 20 en 27 september
Veurne	woensdag 22 en 28 september
Kortrijk	maandag 27 september en 4 oktober
Ieper	woensdag 29 september en 6 oktober
Roeselare	maandag 4 en 11 oktober
Oostende	woensdag 6 en 13 oktober

Info: www.syntrawest.be

Luxemburg

Telkens twee namiddagen van 15 tot 18 uur

Libramont	maandag 8 en 15 november
Arlon	maandag 15 en 22 november

Info: www.ifapme.be

Namen

Telkens twee namiddagen van 14 tot 17 uur

Namur	woensdag 24 november en 1 december
Dinant	maandag 18 en 25 oktober

Info: www.ifapme.be

Voor wie en wat?

De opleiding richt zich tot slagers, bakkers, horeca (in de breedste zin, dus ook bijvoorbeeld sandwichbars) en voedingszaken.

Doel is de uitbater en zijn personeel de reglementering en de principes van de voedselveiligheid uitleggen aan de hand van eenvoudige en haalbare praktijkvoorbeelden. Komen onder andere aan bod: ontvangstcontrole, bacteriologisch denken, traceerbaarheid, reinigingsschema's, registratie van temperaturen, persoonlijke hygiëne, ... Verder worden de checklists overlopen die het Voedselagentschap voor de controles gebruikt.

Zo kan iedere deelnemer voor zichzelf nagaan aan welke controlepunten aandacht moet geschonken worden.

Ziekte nog niet bedwongen

Recente berichten in de pers over de ontdekking van een vogelpestvirus bij varkens in China brachten de vogelpest (Aviaire influenza, ook wel vogelgriep genoemd omdat het in feite om een soort griepvirus gaat) weer in de actualiteit. Sinds de eerste vaststelling van vogelpest in Zuidoost-Azië op 15 december vorig jaar en later in Amerika en Canada zijn op Europees en op Belgisch niveau verschillende maatregelen van kracht, en de ziekte lijkt nog lang niet uitgeroeid. Het virus heeft in die landen ook een aantal menselijke slachtoffers gemaakt (zie ook kaderstukje “Vogelpest: risico's voor de mens”). We geven een stand van zaken (status 20 september 2004) voor de verschillende getroffen regio's.

Vogels met griep Ter herinnering: aviaire influenza (AI) of vogelpest is een zeer besmettelijke virusziekte waar waarschijnlijk alle vogelsoorten gevoelig voor zijn, in ieder geval verschillende pluimveesoorten. Bij sommige van deze soorten is een besmetting nauwelijks te herkennen (eenden en andere watervogels), andere vertonen duidelijke symptomen (kippen en kalkoenen). Bij deze laatsten is het een snel verlopende ziekte die leidt tot sterfte. Besmetting van pluimvee kan plaatsvinden via direct contact met zieke dieren, of door blootstelling aan besmet materiaal, zoals mest of kratten. Ook via de lucht is indirecte besmetting mogelijk. Vaak zijn wilde watervogels virusdragers, zonder dat zij zichtbaar ziek zijn. Hierdoor kan ongemerkt besmetting bij pluimvee plaatsvinden.

Verschillende stammen

Het virus bestaat in verschillende soorten (stammen) die niet allemaal even “gevaarlijk” (pathogeen) zijn. Besmetting met sommige stammen geeft nauwelijks aanleiding tot symptomen (men spreekt dan van “laagpathogene stammen”), andere zijn dodelijk (“hoogpathogene stammen”). Bekende hoogpathogene stammen zijn o.a. H7N7 (die vorig jaar in Nederland en België voorkwam), H5N1 (Zuidoost-Azië) en H7N3 (Verenigde Staten en Canada). Ook met laag-pathogene stammen is echter voorzichtigheid geboden, want het gevaar bestaat dat laag pathogene influenza-stammen muteren naar hoog pathogene stammen die wel veel schade kunnen aanrichten.



Actuele situatie in de getroffen gebieden

Zuidoost Azië

Verminderd, maar niet bedwongen In de afgelopen maanden is het aantal gevallen van vogelpest in de ganse regio wel gedaald, maar de ziekte is zeker nog niet bedwongen. Van mei tot augustus werden geen menselijke gevallen van de ziekte gemeld. De afgelopen maanden werden echter vijf dodelijke gevallen van menselijke aviariae influenza gerapporteerd. In totaal heeft de ziekte 29 dodelijke slachtoffers geëist (9 in Thailand, 20 in Vietnam—bron: Wereldgezondheidsorganisatie)

Nieuwe uitbraken en recent gepubliceerde wetenschappelijke informatie tonen aan dat de ziekte bij pluimvee en andere vogels zeker niet uitgeroeid is. Het virus lijkt integendeel voortdurend aanwezig te zijn in grote delen van de regio. Zo werden er recent nieuwe haarden ontdekt van H5N1-virus in het zuidoosten van China en in 4 provincies in Thailand. Bijkomende gevallen in de maanden juni en juli op pluimveebedrijven in Vietnam en Indonesië wijzen er eveneens op dat de ziekte nog niet overwonnen is. Daarenboven is de ziekte voor het eerst in Maleisië uitgebroken.

Verontrustend is verder dat in de afgelopen maanden werd aangetoond dat het H5N1 type wijdverspreid is onder tamme eenden in China en onder in het wild levende vogels in de ganse regio.

Het invoerverbod vanwege de EU voor de betrokken landen in Zuidoost Azië (beschikking 2004/122/EG) is verlengd tot ten minste 31 maart 2005. Zodra de uitbraak in Maleisië werd vastgesteld, werden de embargomaatregelen uitgebreid tot dit land.

Varkens met vogelpest? Op vrijdag 20 augustus 2004 hebben een aantal persagentschappen melding gemaakt van de ontdekking van het H5N1 virus bij varkens. Dit moet met de nodige voorzichtigheid geïnterpreteerd worden. Occasionele besmettingen van varkens met influenzavirussen afkomstig van vogels en de mens zijn reeds eerder gemeld. Door deze vondst lijkt het erop dat het H5N1 virus zich bij het varken kan vermeerderen en (beperkt) verspreiden.

Canada

Onder controle De epizootie (betekent zoveel als "epidemie", maar dan bij dieren) in de Fraser

Valley, British Columbia, waarbij 53 haarden van het H7N3-virus werden ontdekt (waarvan 42 op professionele bedrijven), is onder controle. Sedert einde april 2004 werden er geen nieuwe gevallen meer gemeld. Intussen is in het ganse gebied het reinigen en ontsmetten van de besmette bedrijven uitgevoerd. Eind augustus begon het herbevolken van de leegstaande bedrijven. **Het invoerverbod vanwege de EU voor een deel van de provincie British Columbia (beschikking 2004/364/EG) loopt af op 1 oktober 2004.**

Verenigde Staten

Waakzaamheid blijft In de nasleep van de H7N3-uitbraak in februari van dit jaar in Texas (die einde april als overwonnen werd beschouwd) heeft de Amerikaanse overheid een verhoogde waakzaamheid gehandhaafd op de pluimveebedrijven in het getroffen gebied. Bij deze regelmatige klinische en serologische "screening" zijn einde mei, begin juni opnieuw serologisch positieve dieren voor de H7N3-stam aangetroffen op 2 professionele en 1 niet professioneel bedrijf. Alle dieren op deze bedrijven werden opgeruimd. Aangezien het enkel serologische resultaten betreft en er geen virus werd aangetoond, kon er niet worden uitgemaakt of het dezelfde hoogpathogene als in februari, dan wel een laagpathogene variant van het virus betreft. **Het invoerverbod vanuit Texas, ingesteld door de EU (beschikking 2004/363/EG) is opgeheven.**

De uitbraak met een laagpathogene stam in februari 2004 op bedrijven en pluimveemarkten in de staten Delaware, New Jersey en Maryland, wordt als definitief afgesloten beschouwd. Verscherpte bewaking in de betrokken regio, waarbij alle bedrijven driemaal serologisch werden bemonsterd, heeft geen nieuwe gevallen kunnen aantonen.

Advies voor reizigers

Op reis naar een land waar vogelpest heerst? Geen direct gevaar, maar hou je aan onderstaande adviezen. Ze moeten voorkomen dat je besmet raakt met het virus en tevens beletten dat je het virus mee terugneemt naar België.

- Contact met pluimvee, vogels en varkens vermijden en contact met uitwerpselen van vogels voorkomen, en dus oppassen met het bezoeken van markten (waar pluimvee wordt verkocht).
- Elementaire hygiëneregels respecteren (wassen, douchen), zeker na contact met pluimvee.
- Geen dierlijke producten vanuit het bezochte land mee terug nemen naar België en gedurende 4 dagen na terugkeer ieder contact met pluimvee in België vermijden.
- **Tenslotte, wellicht de belangrijkste tip: voel je je grieperig na een trip naar een risicoland, raadpleeg dan onmiddellijk je huisarts.**

Vogelpest: risico voor de mens

Aviaire influenza en griep bij de mens worden allebei veroorzaakt door virussen van dezelfde familie. Van sommige virusstammen is bekend dat ze kunnen overslaan op de mens waar ze een griep (soms dodelijk) of oogontsteking kunnen veroorzaken. De besmetting gebeurt via de ademhalingswegen, na intensief contact met besmette dieren. Via het eten van besmet vlees of besmette eieren is er, voor zover bekend, geen gevaar voor besmetting omdat het virus niet opgewassen is tegen de neutraliserende werking van het menselijke maag-darmkanaal. Het is evenwel aangeraden om enkel pluimveevlees en -producten te consumeren die voldoende werden verhit (>70°C)—dit is ook om andere redenen aangewezen, o.a. salmonellabesmetting.

Er bestaat grote ongerustheid over de mogelijkheid van combinatie van het vogelgriepvirus met het menselijke griepvirus. Het nieuwe virus dat zo zou kunnen ontstaan, kan overgedragen worden van mens op mens waardoor het zich zeer snel kan verspreiden. Bovendien kan een dergelijk virus vele slachtoffers maken omdat de mens nog geen immuniteit heeft opgebouwd.

De symptomen die kunnen wijzen op een besmetting met het vogelgriepvirus zijn deze van een zeer ernstige griepinfectie: ademhalingsproblemen, longontsteking, koorts, keelpijn en hoest, spierpijn en ooginfecties.

Personen kunnen zich tegen besmetting beschermen door contact met (ziek) pluimvee te vermijden. Mensen die door hun werk toch in contact komen met (potentieel) besmet pluimvee krijgen beschermende kledij, en kunnen eventueel gevaccineerd worden met het gangbare griepvaccin. Het gangbare griepvaccin beschermt tegen de menselijke griep en voorkomt dat het virus van de menselijke griep combineert met het virus dat aviaire influenza veroorzaakt.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de menselijke ziekte- en sterftegevallen gedurende de laatste epidemieën van aviaire influenza:

Epidemie (jaar / land)	Menselijke ziekte- en sterftegevallen
2003 Nederland, België, Duitsland	ziekte: 82 personen (oogontsteking) sterfte: 1 persoon
2004 Cambodja, China, Hong Kong, Indonesië, Japan, Laos, Thailand, Vietnam en Zuid-Korea	ziekte: 34 personen sterfte: 29 personen (in Thailand en Vietnam)
2004 Canada	ziekte: 2 personen (oogontsteking)

Zuid-Afrika

Struisvogels In de provincie Eastern Cape in Zuid-Afrika werden op 6 augustus 2004 twee struisvogel-bedrijven positief bevonden op een hoogpathogeen aviaire influenza virus. Dertienduizend struisvogels werden opgeruimd.

De Europese Unie besliste op 10 augustus 2004 een totaal verbod van import uit Zuid-Afrika van levende struisvogels, hun eieren, hun vlees en alle producten op basis van struisvogelvlees, alsook een verbod op import van gezelschapvogels. Dit invoerverbod loopt tot 1 januari 2005.

Maatregelen in België

Invoerverbod blijft De diverse Europese invoerverboden voor levend pluimvee, siervogels, loopvogels, eendagskuikens en broedeieren, voor vers vlees en vleesbereidingen van pluimvee en loopvogels en voor verse consumptie-eieren vanuit Zuidoost Azië en British Columbia (Canada) blijven onverminderd gehandhaafd.

Op dit ogenblik is er niet echt sprake van een “verhoogde waakzaamheid”. In het najaar wordt wel een onderzoeksprogramma opgesteld om inzicht te krijgen in de circulatie van laag pathogene aviaire influenza virussen. In het kader van dit programma worden in het najaar stalen genomen bij een 300-tal pluimveebedrijven verdeeld over heel België (zie kaderstukje).

Meer info vind je op onze website www.favv.be onder de rubriek Beroepssectoren -> Dierlijke productie -> Diergezondheid -> Dierziekten -> Vogelpest.

Screening

Om inzicht te krijgen in de circulatie van laag pathogene aviaire influenza virussen, heeft België een onderzoeksprogramma opgesteld. In het kader van dit programma worden in het najaar stalen genomen bij een 300-tal pluimveebedrijven verdeeld over heel België. Voor het onderzoek is België onderverdeeld in 5 regio's: West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen, Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant, en Henegouwen, Namen, Luik, Waals-Brabant en Luxemburg. In het onderzoek wordt, vanwege het risico, de nadruk gelegd op kalkoenen-, eenden- en ganzenhouderijen en op pluimveebedrijven met buitenbeloop. Vorig jaar (augustus 2003, na de vogelpestepidemie) heeft een dergelijk onderzoek geen aanwezigheid van het virus aangetoond.

BSE: theorie van professor Prusiner zopas door proeven bevestigd

Tot voor kort dacht men dat overdraagbare ziekten altijd iets te maken hadden met bacteriën, virussen of parasieten die de eigenschap vertonen dat ze zich kunnen voortplanten en de informatie via hun eigen genetisch materiaal (DNA of RNA) kunnen doorgeven. Men heeft echter nooit dergelijke klassieke infectiebron kunnen aantonen in de onderzochte hersenen van mensen of dieren die besmet waren met overdraagbare spongiforme encefalopathieën.

Hiertoe behoren onder andere de ziekte van Creutzfeld-Jacob die bij mensen voorkomt, de gekke-koeienziekte (BSE) bij runderen en scrapie bij schapen. Die ziekten worden van het ene individu op het andere overgedragen en in sommige gevallen ook van de ene soort op de andere. Deze aandoeningen, die na korte of langere tijd dodelijk zijn, geven de hersenen een sponsachtig uitzicht.

Die hersenen zijn duidelijk drager van de besmetting aangezien ze bij inspuiting in een proefdier de ziekte kunnen doen ontstaan.

Over dit voor de volksgezondheid zo belangrijke onderwerp, was de Amerikaanse professor Stanley Prusiner reeds in de 80-er jaren de omstreden mening toegedaan dat een eenvoudig eiwit dat bij alle zoogdieren voorkomt ervan aan de oorsprong zou kunnen liggen. Inderdaad toonden de diverse proeven aan dat de "boosdoener" geen DNA bevat.

Bij processen waarbij het DNA wordt afgebroken wordt de kracht om een besmetting te veroorzaken immers niet aangetast; dat gebeurt daarentegen wel bij processen die eiwitten afbreken.

Zo bleek dat bepaalde eiwitten, "prionen" genaamd, de met deze ziekten samenhangende besmetting veroorzaken. Volgens Prusiner zou het eiwit in twee vormen voorkomen, namelijk in de normale, niet besmettelijke vorm in gezonde hersenen en in een abnormale vorm. Een abnormaal prion dat wordt doorgegeven aan een gezond dier zou, via een ingewikkeld en weinig bekend mechanisme, normaal herseneiwit kunnen omzetten in abnormaal eiwit dat, wanneer het zich in de hersenen opstapelt, zou leiden tot vernietiging van de zenuwcellen. Dat moest dan wel nog worden "bewezen"!

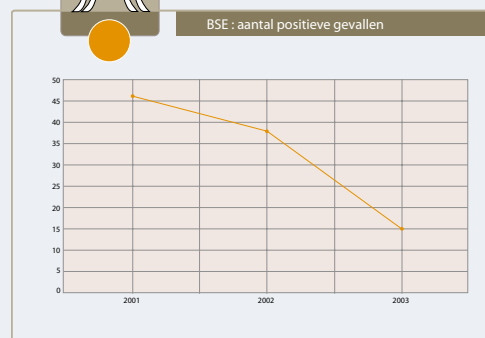
Professor Prusiner en zijn team van de Universiteit van San Francisco (USA) publiceerden onlangs in het tijdschrift "Science" de resultaten van een onderzoek waaruit blijkt dat zij een overdraagbare ontarding van de hersenen hadden uitgelokt door normaal eiwit van een muis om te zetten in defect eiwit en vervolgens na verwijdering van alle mogelijke klassieke besmettingsbronnen in te spuiten in de hersenen van een andere muis.

Dat betekent dat het essentiële dogma van de biologie dat stelt dat overdracht en informatie alleen via DNA en RNA kunnen plaatsvinden ter discussie komt te staan...

Om echt wetenschappelijk te werk te gaan zullen ongetwijfeld nog

BSE: de situatie in België

In België is het aantal BSE-gevallen sinds 2001 gestaag verminderd (zie grafiek). Meerdere maatregelen hebben hiertoe bijgedragen. Sinds begin 2001 worden alle geslachte runderen ouder dan 30 maand getest op BSE en bij alle geslachte runderen (en trouwens ook bij schapen en geiten) wordt het gespecificeerd risicomateriaal verwijderd. Dit zijn de organen zoals hersenen en ruggenmerg die mogelijk prionen, die BSE veroorzaken, bevatten. Maar de voor de veehouder belangrijkste maatregel is het uitsluiten van beendermeel uit het veevoeder. Het is deze maatregel in het bijzonder die op termijn nieuwe BSE-gevallen moet voorkomen. Het aantal geteste dieren en de resultaten zijn steeds raadpleegbaar op de website van het Voedselagentschap www.favv.be.



meer proeven worden opgezet met als doel deze theorie van het besmettelijke eiwit te verifiëren.

De auteurs besluiten uit hun experiment dat hun resultaten duidelijk bevestigen dat prionen infectieuze eiwitten zijn en zeer belangrijk zouden zijn voor de volksgezondheid en in het bijzonder om inzicht te krijgen in andere, vaker voorkomende ziekten waarbij het zenuwstelsel wordt aangetast.

Dr. Paul Roland (dierenarts), uitgaande van "Science" en de wetenschaprubriek van "Le Figaro".



Hou je keuken veilig

We kunnen het niet met het blote oog zien, maar de keuken is zowat de plaats bij uitstek waar ziektekiemen (meestal bacteriën) ons huis binnenkomen en ons voedsel kunnen besmetten. Rauw voedsel (vooral vlees en kip) bevatten altijd een zekere hoeveelheid kiemen en brengen die tot in onze keuken. Daar verspreiden ze zich erg gemakkelijk naar alles wat met dit rauw vlees of kip in aanraking komt.

Kruisbesmetting Zo komen ze bijvoorbeeld terecht op het mes waarmee je het vlees versnijdt, de snijplank, je handen, het werkblad, vaatdoeken, ... En ze kunnen van hieruit dan weer op ander voedsel overgaan. Dit verschijnsel wordt "kruisbesmetting" genoemd en het gebeurt op verschillende manieren.

Je handen Als je rauw vlees of rauwe kip aanraakt, komen de kiemen op je handen terecht. Als je daarna niet onmiddellijk grondig je handen wast, kunnen die kiemen terecht komen op alles wat je aanraakt: andere voedingswaren, de deur van de koelkast, keukengerei, een vaatdoek, of eender wat. Op die manier verspreiden de kiemen zich.

Was dus altijd grondig je handen met water en zeep als je rauwe kip of rauw vlees aangeraakt hebt, alvorens je iets anders aanraakt.

Keukengerei Behalve op je handen komen de kiemen ook op het mes terecht waarmee je het rauw vlees of de rauwe kip versnijdt, en op de snijplank. Als je nu ander voedsel snijdt (zoals bijvoorbeeld sla of brood) met hetzelfde mes of op dezelfde snijplank, zonder die eerst af te wassen, dan komen de kiemen op dat voedsel terecht. Zeker wanneer het gaat om voedsel dat daarna rauw wordt gegeten en niet voorafgaandelijk wordt gebakken of gekookt, slik je dus ongemerkt deze ziektekiemen in (koken vernietigt ze groten-deels—zie kaderstukje).

Was dus keukengerei dat in aanraking gekomen is met rauw vlees of rauwe kip altijd eerst grondig af alvorens je het voor iets anders gebruikt.

Het voedsel zelf Als rauw vlees of rauwe kip in aanraking komt met voedsel dat klaar is om te worden opgediend, zoals slaatjes of gaar vlees, gaan de kiemen op dit voedsel over. Dit gaat heel gemakkelijk en vlug en kan zowat overal gebeuren: in de koelkast, op het werkblad, op de grill of barbecue... Daarom:



- Bewaar rauwe kip of rauw vlees onderin de koelkast, zodat er geen vocht uit kan druipen op ander voedsel.
- Leg nooit rauw vlees of kip direct naast ander voedsel op het werkblad.
- Leg geen rauw vlees of rauwe kip op de grill of barbecue direct naast vlees dat klaar of bijna klaar is (zie ook het artikel "eten in de buitenlucht" in de nieuwsbrief van juli 2004).

(Vrij naar het artikel "Keeping your kitchen safe" van het Engelse Food Standards Agency (FSA), <http://www.food.gov.uk/>)

Heet, heter, heetst

Rauw vlees en rauwe kip bevatten altijd een zekere hoeveelheid kiemen. Zijn ze dan wel veilig?

Kiemen houden van reizen, zoveel is duidelijk. Kruisbesmetting vermijden is dus de eerste opdracht. Maar ze houden niet van hitte.

Kook of bak je vlees of kip dus grondig door, en de kiemen worden vernietigd. Het is dus onnodig om rauw vlees of kip eerst grondig af te spoelen, zoals sommige mensen denken. Meer nog, door het te spoelen kunnen kiemen met het spatwater in de wasbak terechtkomen, op het werkblad, ander voedsel, of alles wat in de buurt staat, en zich vandaaruit verder verspreiden.

Maar zorg er wel voor dat het eten echt goed heet is, ook van binnen. Halfgebakken vlees of halfrauwe kip verhogen het risico op een voedselvergiftiging.



Meldpuntvraag van de maand

Quorn: gevaarlijk?

In een bekend Vlaams weekblad verscheen onlangs een artikel over het vegetarisch product Quorn. Hierin werd vermeld dat volgens het Amerikaanse Centrum voor Wetenschap voor het Publieke belang dit product onterecht is toegelaten als voedingsmiddel. Reden hiervoor zou zijn dat het betreffende product in staat zou zijn om gifstoffen te produceren (mycotoxinen). Wat is hiervan aan?

Het Voedselagentschap heeft niet de gewoonte zich uit te spreken over één bepaald product, maar de laatste weken krijgt het meldpunt hier zoveel vragen over dat een reactie op zijn plaats is.

Quorn is gebaseerd op de schimmel *Fusarium venenatum* die in de bodem groeit.

Sommige schimmels zijn gevaarlijk omwille van hun mycotoxines maar evengoed zijn er verschillende die deze toxines niet produceren. In de wetenschappelijke literatuur is niets terug vinden over productie van toxines door quorn.

De klachten die verschillende consumenten uitten na het eten van quorn zullen wellicht eerder te wijten zijn aan een allergie voor dit product. Er zijn mensen allergisch aan koemelk, aan tomaten, aan aardbeien, ... Het etiket van deze producten moet duidelijk zijn, zodat de consumenten zelf kunnen vaststellen of ze er allergisch voor zijn of niet.

Je contacteert het meldpunt...?

Daarvoor zijn we er immers! Maar om je vraag of klacht correct te kunnen behandelen, vragen we je aan volgende raadgevingen te houden:

- Als je een reden hebt om een klacht in te dienen, doe dit dan snel. Het heeft weinig zin klacht in te dienen drie weken na de feiten: meestal is er dan toch niets meer terug te vinden.
- Vermeld alle gegevens die relevant kunnen zijn voor de klacht: naam van de firma, aard (winkel, restaurant), adres, waarop de klacht slaat. Bewaar indien mogelijk het product dat aanleiding gaf tot de klacht.
- Vermeld ook je eigen gegevens zodat we je terug kunnen contacteren: naam, adres, telefoonnummer, eventueel e-mailadres. We garanderen je anonimiteit, maar anonieme klachten worden niet aanvaard.

Als je na de werkuren ons telefonisch contacteert, kom je op ons antwoordapparaat terecht, dat we dan de volgende ochtend beluisteren. Spreek je boodschap traag en duidelijk in. Geef ook je adres en telefoonnummer traag, luid en duidelijk, en herhaal deze informatie.

Alvast beste dank!

Voedselveiligheid: tot welke prijs?

Informatief document in het kader van het project "Dialogo met consumenten over voedselveiligheid". Dit project is een partnership tussen het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, de FOD Volksgezondheid en de Koning Boudewijnstichting

Naar het voorbeeld van andere landen, die een rechtstreekse dialoog over voeding hebben georganiseerd, hebben het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) en de Federale Overheidsdienst Volksgezondheid (FOD) in partnership met de Koning Boudewijnstichting beslist om de consumenten nauw te betrekken bij de ontwikkeling van het beleid omtrent voedselveiligheid.

In een weekend in oktober 2004 wordt een dialoog georganiseerd tussen dertig willekeurig gekozen burgers uit België. Ze gaan zich informeren, dialoogen, en hun ideeën naar voor brengen. Hun voorstellen zullen officieel aan de beslissingnemers worden overgemaakt.

De laatste jaren werden heel wat inspanningen geleverd om de voedselveiligheid te verhogen. Kunnen en moeten echter alle risico's worden vermeden? Hoe ver moet er gegaan worden in het opsporen van bepaalde stoffen? En wat zijn de gevolgen van de maatregelen voor de verbetering van de voedselveiligheid op de smaak van onze voedingsmiddelen, de keuze, de prijs, enz.?

Aan de hand van de resultaten van de dialoog kunnen het Voedselagentschap en de FOD definiëren hoe ver men in het beleid, de regelgeving en de voedselcontrole moet gaan.

Dit document is in eerste instantie geschreven voor de burgers die aan de dialoog 'Voedselveiligheid: tot welke prijs?' deelnemen. Het bevat basisinformatie die op hun maat geschreven is: zo neutraal, eenvoudig en omvattend



mogelijk. Op die manier kunnen ze hun ideeën verder ontwikkelen en zich op het debat voorbereiden. Het document is ook beschikbaar voor degenen die op zoek zijn naar informatie over voedselveiligheid.

Het eerste deel omschrijft de risico's inzake voedselveiligheid en de structuren die in het leven geroepen zijn om die risico's te beperken. In het tweede deel wordt ingegaan op de verschillende aspecten van voedselveiligheid, en de vragen, dilemma's en keuzemogelijkheden die zich aandienen indien men de voedselveiligheid nog verder wil verhogen. In het derde deel worden deze verschillende aspecten geïllustreerd aan de hand van een voorbeeld: tiramisù.

"Voedselveiligheid: tot welke prijs?" 32 blz. A4, 4 kleuren. Gratis verkrijgbaar bij het Voedselagentschap (adres zie colofon) en te downloaden van de websites van het FAVV (www.favv.be) en de Koning Boudewijnstichting (www.kbs-frb.be)

Reizen met honden, katten of fretten binnen de Europese Gemeenschap

Regels van toepassing vanaf 1 oktober 2004

Op reis met je huisdier? Gezellig, maar hou er rekening mee dat het verkeer van gezelschapsdieren gereguleerd is. De regels voor het verkeer van honden, katten en fretten (gezelschapsdieren) tussen de lidstaten van de Europese Gemeenschap werden trouwens recent geharmoniseerd. Deze regelgeving (EU verordening 998/2003/EG) wordt van kracht op 1 oktober 2004. Het recente geval van hondsdolheid in Frankrijk toont bovendien duidelijk het belang van deze regelgeving aan...

Reizen binnen de Europese Unie

De hond, kat of fret uit de Europese Unie dient vanaf die datum, wanneer hij deelneemt aan het intracommunautaire verkeer, geïdentificeerd, gevaccineerd tegen hondsdolheid en in het bezit van een gestandaardiseerd en door de dierenarts ingevuld paspoort te zijn. Zweden, het Verenigd Koninkrijk, Ierland en Malta mogen voorlopig hun huidige strengere nationale wetgeving nog handhaven. Voor deze landen geldt een bijzondere procedure. Voor meer informatie kunnen volgende websites geraadpleegd worden: www.sjv.se (Zweden), www.defra.gov.uk (Verenigd Koninkrijk), www.agriculture.gov.ie (Ierland) en www.gov.mt (Malta) of kan men zich wenden tot een erkende dierenarts.

Paspoort Honden, katten en fretten moeten beschikken over een Europees paspoort. Het model van dit paspoort is hetzelfde in alle landen die lid zijn van de Europese Gemeenschap en vervangt alle tot hiertoe gebruikte paspoorten en soortgelijke documenten. Het vermeldt de identificatie van het dier (microchip of tatoeage), de beschrijving van het dier en de naam en het adres van de eigenaar. Het zal afgeleverd worden op het ogenblik van de identificatie of bij de vaccinatie tegen hondsdolheid. Deze vaccinatie kan slechts uitgevoerd worden na de controle van de identificatie van het dier.

Identificatie Eigenaren die hun hond, kat of fret willen meenemen op reis zijn verplicht, indien

dit nog niet gebeurd is, een identificatie bij hun dier te laten aanbrengen. In België wordt de 'elektronische transponder' (microchip) gebruikt die onderhuids wordt aangebracht door de dierenarts. Naast de chip is tatoeage voorlopig ook als identificatie toegestaan behalve voor dieren die reizen naar het Verenigd Koninkrijk, Ierland of Malta.

Vaccinatie tegen hondsdolheid Honden, katten en fretten dienen ingeënt te zijn tegen hondsdolheid. Wil men na de reis vlot kunnen terugkeren vanuit een land dat niet voorkomt op de Europese lijst (verordening 998/2003 gewijzigd door verordening 592/2004) dient men bij zijn hond of kat een bloedtest te laten uitvoeren voor vertrek. Deze bloedtest dient te gebeuren ten minste 30 dagen na de vaccinatie. Het onderzoek van het bloedstaal dient te gebeuren in het Pasteur Instituut (WIV). De uitslag van dit onderzoek zal voorgelegd moeten worden bij terugkeer naar België. Let op, vele populaire vakantiebestemmingen staan niet op deze lijst!

Wie zijn dier dat jonger is dan 3 maand en niet gevaccineerd is tegen hondsdolheid wil meenemen, dient eerst te informeren bij het land van bestemming of dit land dit toelaat.

Reizen naar België vanuit een land dat geen lid is van de EG

De dieren moeten vergezeld zijn van een individueel

certificaat waarvan het model op Europees niveau werd vastgelegd. De gezondheidsvoorwaarden verschillen naargelang het land van herkomst. Voor België is enkel een vaccinatie tegen hondsdolheid en geen bloedonderzoek vereist voor landen die voorkomen op de Europese lijst (EG 592/2004). Voor de andere landen is voor honden en katten tevens een bloedtest vereist die dient uitgevoerd 30 dagen na de vaccinatie en 3 maanden voor het verkeer. Deze bloedtest moet uitgevoerd worden in een daartoe door de Europese Unie erkend labo

Reizen naar een land dat geen lid is van de Europese Gemeenschap

Naast de Europese voorwaarden in geval van een eventuele wederinvoer dienen ook de voorwaarden vervuld te worden zoals die worden bepaald door het land van bestemming. Indien er onduidelijkheid bestaat over de juiste voorwaarden informeer je je best bij de ambassade van het betrokken land.

(Bron: FOD Volksgezondheid)



Meer info?

Voor meer info kan je terecht bij volgende contactpersonen van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu:

Honden

Vanautryve Els
els.vanautryve@health.fgov.be

Katten, fretten

D'Hooghe Wim
willem.dhooghe@health.fgov.be