



sulfiet in gehakt? (pagina 8)

actueel

opnieuw blauwtong

dossier

nieuw businessplan

feiten en cijfers

het meldpunt

weet wat je eet

uit de handel nemen?

actueel

nog een nieuw blauwtongvirus?

Begin dit jaar werd alweer een nieuw hoofdstuk gebreed aan het blauwtongverhaal dat onze rundvee- en schapensector al sinds de zomer van 2006 in de ban houdt. Het Europese referentielaboratorium voor deze ziekte, dat gevestigd is in het Engelse Pirbright, slaagde er toen in om BTV11 aan te tonen in een bloedmonster van een Oost-Vlaamse koe.

Deze vaststelling is uiteindelijk geen alleenstaand geval gebleken. Bij het onderzoek, dat het Voedselagentschap naar aanleiding van de vondst heeft opgestart, heeft het Belgische referentielaboratorium CODA inderdaad nog een tiental andere rundveebedrijven gevonden die besmet bleken te zijn geweest met dit virus. Alle veehouderijen zijn gelegen in de provincies Antwerpen, Limburg, Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant, ten noorden van de E40 autosnelweg en ten oosten van Gent. Telkens bleken slechts één of enkele dieren in contact geweest te zijn met het virus en in geen enkel geval werden er ziekteverschijnselen vastgesteld.



Deze vaststellingen en een eerste, beperkte ontcijfering van de genetische code van het virus voeden de hypothese dat het hier mogelijk geen veldvirus betreft, maar eerder een levend vaccinvirus. Levende vaccinvirussen (zie ook kader) kunnen zich weliswaar, zoals ook een veldvirus dat zou doen, door tussenkomst van kriebelmuggen (*Culicoides* sp.) bij herkauwers verspreiden, maar zijn gelukkig niet pathogeen, omdat ze dermate afgezwakt zijn dat ze geen ziekte meer veroorzaken. Er is dan ook geen reden om uitgebreide veiligheidsmaatregelen te nemen.

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Verantwoordelijke uitgever

Gil Houins, AC Kruidtuin
Food Safety Center, 8^e verdieping
Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Abonnementen

Een abonnement op FAVV Nieuwsbrief is gratis.
Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Philippe Houdart, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Lieve Busschots, Julie Berger, Nathalie Deltour, Benoit Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré
(eindredactie en lay-out).

Copyrights

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

www.favv.be
info@favv.be

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



2 actueel: blauwtong (vervolg)

In afwachting van verdere onderzoeken die deze veronderstelling moeten helpen bevestigen, heeft het Voedselagentschap in samenspraak met de Europese Commissie beslist om tijdelijk bijkomende garanties aan onze handelspartners te geven: in een gebied van een twintigtal km rond de gekende gevallen van BTV11 (het zgn. tijdelijke controlegebied) dienen alle fok- en mestdieren eerst een opsporingstest voor BTV te ondergaan vooraleer zij in de intracommunautaire handel gebracht kunnen worden.

BTV11 werd nooit eerder vastgesteld in Europa. Deze variant van blauwtong is wel gekend in Afrika bezuiden de Sahara, in Midden- en Noord-Amerika en in Zuidoost-Azië. Voor zover gekend, wordt er enkel in Zuidelijke Afrika preventief gevaccineerd tegen dit serotype. Net zoals dat afgelopen oktober het geval was met BTV6 in Nederland en Duitsland, stelt zich ook nu weer de vraag hoe een exotisch virus terechtgekomen is in onze veestapel. De illegale invoer van een vaccin uit Zuidelijk Afrika is dus waarschijnlijk. Het vaststellen van BTV11 heeft alleszins één zaak nogmaals bevestigd: blauwtong heeft nog steeds niet het achterste van zijn tong laten zien.



Een virus ontsnapt uit het labo?

Ons land en de buurlanden hebben het afgelopen jaar miljoenen runderen en schapen tegen BTV8 gevaccineerd. Elders in Europa wordt de veestapel ook volop tegen andere serotypes (o.a. 1, 2, 4 en 9) gevaccineerd. De hypothese dat BTV11 en BTV6 virussen zouden zijn, die mogelijk afkomstig zijn van de verzwakte, levende vaccins die in Zuidelijk Afrika gebruikt worden, doet dan ook vragen rijzen over de invoerkanalen ervan.

Met uitzondering van Italië, worden in de Europese Unie immers enkel geïnactiveerde vaccins gebruikt. Dergelijke geïnactiveerde vaccins zijn gegarandeerd veilig, want ze bevatten – in tegenstelling tot de verzwakte, levende vaccins – nooit levend virus, maar enkel virusdeeltjes of virus dat vooraf gedood werd. Een geïnactiveerd virus zal na inspuiting bij een dier enkel de immuniteit stimuleren en zich nooit vermeerderen.

Een levend, weliswaar verzwakt vaccivirus zoals BTV6 en BTV11 zal zich daarentegen wel vermeerderen eens het toegediend is en kan dus – zoals dat ook bij een veldvirus het geval is – door tussenkomst van kriebelmuggen overgedragen worden naar een ander dier. Dergelijke verspreiding is overigens op de keeper beschouwd geen probleem, zolang het vaccivirus voldoende afgezwakt blijft en niet opnieuw aan pathogeen karakter wint. En net daar wringt soms het schoentje bij de verzwakte, levende blauwtongvaccins. In het verleden zijn er inderdaad al gevallen geweest, waarbij het virus onvoldoende afgezwakt was of na verloop van tijd weer pathogener geworden was. Het virus ging zich daarbij gedragen als een veldvirus en ook – en soms zelfs meer – klinische problemen veroorzaken. Net daarom gebruiken België en de meeste lidstaten in de Unie enkel de veilige, geïnactiveerde vaccins om hun veestapel tegen blauwtong te beschermen.

nieuw businessplan voor het voedselagentschap

Op 20 februari keurde minister Sabine Laruelle het nieuwe businessplan 2009 – 2011 voor het Voedselagentschap goed. Met dit nieuwe plan worden de strategische doelstellingen voor de komende jaren vastgelegd. Daarmee worden de krachtlijnen uitgezet voor het permanente verbeterproces waartoe het FAVV zich van bij de oprichting heeft geëngageerd.

Dit businessplan is het derde businessplan op rij: het eerste van de hand van de eerste gedelegeerd bestuurder, de heer Luc Beernaert, dateerde reeds van 2000 en beoogde vooral om de globale strategische visie waar rond de werking van het FAVV zou worden opgebouwd, vorm te geven. De nadruk lag hierbij zeer sterk op de introductie van de autocontrole. In het tweede businessplan van de hand van de heer Piet Vanthemsche voor de periode 2005 – 2008 werd de basis gelegd voor de huidige financiering van het FAVV en de evolutie van het personeelsplan in functie van de veralgemening van de autocontrole.

In het zopas goedgekeurde businessplan van huidig Gedelegeerd bestuurder Gil Houins, wordt de klemtoon vanzelfsprekend in de eerste plaats gelegd op een steeds veiliger voedselketen.

Met het oog op de wenselijke evolutie van een loutere controledienst naar een overheidsdienst ten dienste van de burgers en de samenleving zullen een aantal initiatieven worden ontwikkeld die een nog humanere benadering van de controles en een reële administratieve vereenvoudiging toelaten. Verder zal de klemtoon nog meer gelegd worden op de informatie en sensibilisatie van vaak moeilijk bereikbare doelgroepen waar veel tekortkomingen worden vastgesteld.

De bevordering van de toepassing van de autocontrole door de bedrijven blijft een uiterst belangrijke doelstelling. Naast sensibilisatie en informatie wordt voorzien in een aantal stimuli zoals de toekenning van een visueel herkenningsteken (Smiley), voorlopig alleen in de Horecasector, maar uitbreidbaar naar de sectoren van de kleinhandel. Een stelsel van betekenisvolle financiële stimuli (bonus/malus op de

jaarlijkse heffing) moet het geheel ondersteunen.

Dank zij de verhoging van de dotatie konden correcties worden aangebracht aan het financieringssysteem dat sedert 2006 in voege is.

Voor wie er meer wil over weten: het nieuwe businessplan kan gedownload worden vanaf de website van het FAVV en is ook in gedrukte versie beschikbaar.

Strategische doelstellingen

Het nieuwe businessplan legt de ontwikkelingen voor de komende drie jaar vast in 12 strategische doelstellingen. Deze zullen in de komende maanden de basis gaan vormen voor operationele plannen waarbij alle diensten van het FAVV worden betrokken.

De geïnteresseerde lezer zal via de website van het FAVV op de hoogte worden gehouden van de vordering van deze diverse realisaties.

De 12 strategische doelstellingen zijn:

- Een steeds veiliger voedselketen
- Een Agentschap aanvaard door de operatoren en erkend door de samenleving
- Een transparant Agentschap
- Bevordering van de autocontrole
- Naar een administratieve vereenvoudiging
- Een professioneel en op het vlak van de resultaten veeleisend Agentschap
- Een optimale publiek/private samenwerking
- Een constructieve en doeltreffende samenwerking met andere overheidsdiensten
- Een geïntegreerd informatie- en gegevensbeheer (ICT)
- Kwaliteitsgaranties voor de geleverde diensten
- Duurzame ontwikkeling & het FAVV
- Een betekenisvolle rol op internationaal vlak

het meldpunt voor de consument

een absolute meerwaarde voor moeilijk bereikbare doelgroepen

Het meldpunt van het Voedselagentschap werd begin 2002 opgericht. Het maakt deel uit van de dienst Communicatie, een van de diensten van de gedelegeerd bestuurder. Het is de "toegangspoort" naar het Agentschap voor de consument die er terecht kan met vragen of er een klacht kan indienen. De cijfers over de behandelde vragen en klachten voor 2008 zijn intussen bekend. Steeds meer mensen vinden de weg naar het meldpunt, zo blijkt.

“ Het is door de steeds groter wordende bekendheid van het meldpunt dat burgers steeds makkelijker aan informatie komen over de veiligheid van de voedselketen

Op een totaal van 2.256 klachten in 2008 bleken er na onderzoek 1.103 gegrond, 1.076 niet gegrond en 77 onbepaald, hetgeen wil zeggen dat de gegrondheid of ongegrondheid ervan niet ondubbelzinnig kon worden aangetoond.

De belangrijkste klachten die het meldpunt ontving in 2008 zijn:

- klachten in verband met hygiëne: 873
- klachten in verband met de tabakswetgeving: 395 (enkel klachten op plaatsen waar het FAVV normaal controleert)
- klachten in verband met bewaarmethodes, bijvoorbeeld de temperatuur in koeltogen: 300
- klachten in verband met "mogelijke voedselvergiftigingen": 210
- klachten in verband met dierenwelzijn: 114

Alle klachten worden geregistreerd en onderzocht, ook de anonieme.

ISO 9001

Het meldpunt voor de consument heeft voor zijn klachtenbehandeling een ISO 9001 kwaliteitscertificering bekomen. Er wordt voorzien in een permanente opvolging, evaluatie en verbetering ervan.

De procedure voor klachtenbehandeling verloopt als volgt:

- de klager krijgt een ontvangstbevestiging
- elke klacht wordt geregistreerd
- de klacht wordt doorgestuurd naar de betrokken Provinciale Controle-eenheid (PCE)
- de PCE onderzoekt de klacht
- de klager wordt binnen de werkweek na ontvangst van de onderzoeksresultaten op de hoogte gebracht of zijn klacht gegrond, niet gegrond of onbepaald was.

De gemiddelde behandelingstijd voor een klacht tijdens het laatste kwartaal 2008 bedroeg 15,5 dagen.

Bij gegronde klachten kan afhankelijk van de ernst van de vaststelling een waarschuwing of een PV worden opgesteld en in de meest extreme gevallen kan men overgaan tot sluiting van de inrichting indien de volksgezondheid direct in gevaar is.

Eventueel volgen er hercontroles om na te gaan of de operator zich in orde heeft gesteld.

Naambekendheid

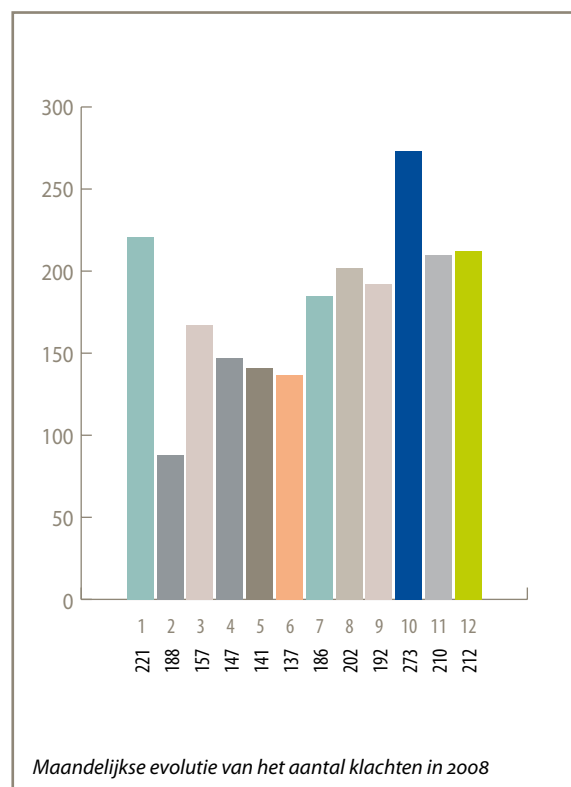
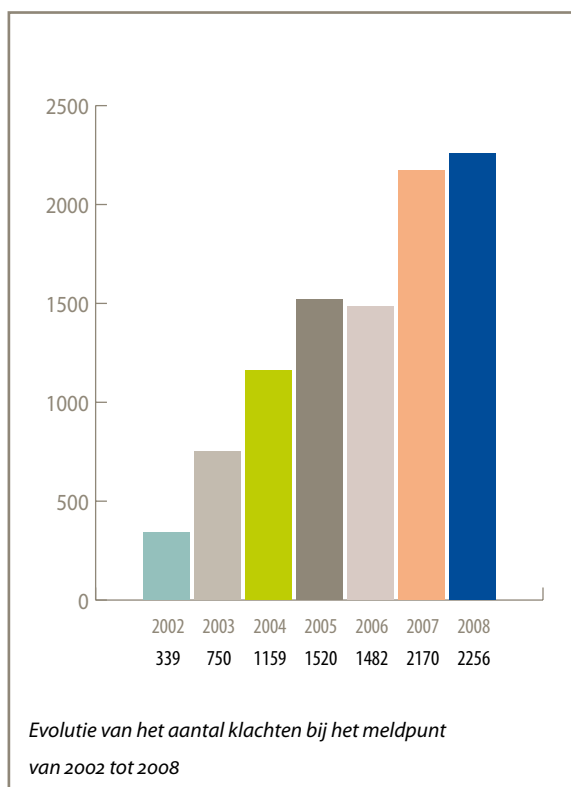
Het is de grotere naambekendheid van het FAVV, onder andere door de aanwezigheid op beurzen, en de grotere bewustwording van de consument die aan de basis liggen van de voortdurende stijging van het aantal klachten (1500 klachten in 2006 en 2.256 in 2008).

Illustratief hiervoor zijn bijvoorbeeld ook de bezoeken aan de website van het FAVV :

- 2007: 627.472 waarvan 18.343 die doorklikten naar de deelsite van het meldpunt
- 2008: 673.494 waarvan 19.756 die doorklikten naar de deelsite van het meldpunt

Een belangrijke factor is ongetwijfeld ook de verbeterde registratie van de klachten door het FAVV. Het is pas vanaf september 2008 dat klachten die rechtstreeks ingediend worden bij de buitendiensten ook centraal geregistreerd worden. Zo werden er voor het laatste kwartaal van 2008 695 klachten geregistreerd, in 2007 waren er dit voor het laatste kwartaal 425.





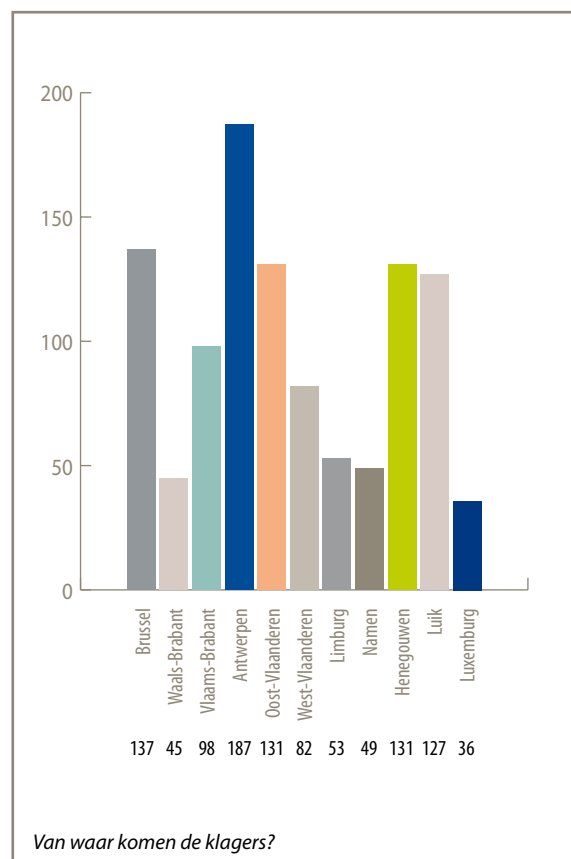
Meerwaarde

Het meldpunt is ongetwijfeld uitgegroeid tot een uiterst laagdrempelige toegang voor alle consumenten.

De stijging van het aantal klachten tegenover 2006 is geenszins te wijten aan een dalende voedselveiligheid bij onze operatoren. Integendeel, ons voedsel is nog nooit zo veilig geweest.

Het is door de steeds groter wordende bekendheid van het meldpunt dat burgers, die normaliter nauwelijks interesse betonen in voedselveiligheid, makkelijk aan informatie komen over dit thema.

Het meldpunt beschikt over een gratis telefoonnummer: **0800.13.550** waar de consumenten elke werkdag van 9 tot 17 uur terecht kunnen met hun vragen en klachten.



weet wat je eet uit de handel nemen of terugroepen?

Je hoort het soms op de radio of je leest het in de krant. "Potjes jam van merk X uit de handel genomen... Omdat er stukjes glas in sommige potjes terecht zou kunnen gekomen zijn." Of warenhuisketen Y roept een partij diepgevroren garnalen van het huismerk terug. Als je dit product zou gekocht hebben, eet het dan niet op en breng het terug naar de winkel, je krijgt je geld terug," Daarna volgt een beschrijving van het product, met lotnummer, vervaldatum, soms de herkomst, eventueel een foto van de verpakking...

Het lijkt logisch dat een firma bezorgd is om haar klanten en een product waar iets mis mee is niet langer verkoopt of zelfs terugbetaalt als het al verkocht is. Maar wist je dat dit ook een wettelijke verplichting is?

Meldingsplicht

Volgens de wetgeving¹ moet elke operator in de voedselketen die redenen heeft om aan te nemen dat een product dat hij hebt ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, verwerkt, verkocht of nog in zijn bezit heeft schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier en plant, drie dingen doen.

- Onmiddellijk maatregelen nemen om het risico te beperken (bijvoorbeeld de producten blokkeren, uit de handel nemen of terugroepen, zie verder)
- Onmiddellijk het voedselagentschap op de hoogte brengen van het risico en de genomen maatregelen
- Zijn klanten en zo nodig het publiek informeren.

Enkele voorbeelden van meldingen: aanwezigheid van ziekteverwekkende bacteriën boven de toegelaten drempel of in dusdanige hoeveelheid dat ze een gevaarlijk kunnen zijn bij consumptie,

aanwezigheid van contaminanten boven de norm, residuën van antibiotica, vervuiling (bijvoorbeeld door machineolie), een dier dat tekenen van een besmettelijke ziekte vertoont, keukengerei dat niet conform is, stukjes glas in een bereiding, ...

Het risico beperken

Welke maatregelen er moeten genomen worden hangt af van om welk product het gaat en waar het zich bevindt op het ogenblik dat wordt vastgesteld dat er iets mis mee is.

1. Als het grondstoffen zijn die een gevaar inhouden (zelfs als dit verderop in het productieproces zou kunnen weggewerkt worden) moet het product geblokkeerd worden (mag niet langer gebruikt worden). Als het risico van buiten het bedrijf komt moet het FAVV ingelicht worden over de verantwoordelijke leverancier.
2. Wanneer er iets mis is met het product door het fabricage- of verwerkingsproces de stockage of het transport, moet de producent het FAVV verwittigen als het product niet meer onder zijn controle is. Hij moet dan het product onmiddellijk uit de handel nemen of, als het product al bij de consument is geraakt en voor hem een gezondheidsrisico inhoudt, het product terugroepen en via een persbericht kopers en gebruikers inlichten.

Uit de handel nemen of terugroepen?

Er zijn dus drie mogelijke maatregelen:

- **Blokkeren:** de producten laten waar ze zijn, ze niet meer gebruiken en ze niet meer aan de klanten bezorgen. Dit betekent concreet voor fabrikanten en invoerders: de producten niet meer verkopen.
- **Uit de handel nemen:** de betrokken producten uit de productie- en distributieketen halen (zonder recall).
- **Recall of terugroepen:** de verkochte producten door de consumenten terug laten binnenbrengen of aanraden deze niet te consumeren.

Informeren

Het is dus degene die het product in de handel brengt (de producent, invoerder, verkoper, ...) die zelf het publiek moet informeren. Doet hij dit niet, dan zal het FAVV zelf het publiek inlichten en tegenover de overtreder een PV of waarschuwing opstellen.

In de praktijk verspreidt de fabrikant of invoerder de informatie over producten van zijn merken. Als het om distributiemerken gaat, wordt de informatie door deze laatste verspreid.

De gangbare werf om de informatie te verspreiden is via een persbericht,

¹ K.B. van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen en M.B. van 22/01/2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen

kort

wetenschappelijk comité favv vernieuwd

waarin vermeld wordt:

- alle informatie die toelaat het product te identificeren: naam, merk, lotnummer, vervaldatum, indien mogelijk een foto, ...
- de volledige adresgegevens van de fabrikant (en zijn eventueel erkenningsnummer)
- de aard van het gevaar (contaminanten, bacteriën, ...)
- raadgevingen voor de consument (vernietigen, terugbrengen, ...)
- een contactpersoon van de firma.

Daarnaast kan de producent of verkoper steeds bijkomende berichten of informatie verspreiden.

In sommige gevallen (bijvoorbeeld als het product enkel lokaal verdeeld wordt) is met toestemming van het FAVV een beperktere berichtgeving toegestaan, bijvoorbeeld door affiches.

Je kan de persberichten over terugroepingen terugvinden op de website van het FAVV www.favv.be, in de rubriek Consumenten > Productterugroepingen.



Installatie van een vernieuwd Wetenschappelijk Comité van het FAVV

Bij koninklijk besluit van 27 januari 2009 werden 22 leden van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV benoemd voor een mandaat van vier jaar. De samenstelling is terug te vinden op de website van het Agentschap (www.favv.be/wetenschappelijkcomite/leden.asp).

Prof. Em. Dr. Ir. André Huyghebaert en Dr. Ir. Luc Pussemier zijn respectievelijk als Voorzitter en Ondervoorzitter verkozen.

De expertise van de leden van het Wetenschappelijk Comité bestrijkt uiteenlopende disciplines in het brede domein van de voedselveiligheid zoals daar zijn: dierenziektenbestrijding, zoönosen, antibioticumresistentie, epidemiologie, bio-statistiek, risico-analyse, fytopathologie, fytofarmacie, meststoffen en bodemverbeteraars, nematologie, chemische contaminanten en pesticiden, residu-analyse, mycotoxines, kwaliteitszorg, levensmiddelentechnologie en -proceskunde, voeding, voedselallergenen, voedselpathogenen, keuring van de dieren, moleculaire biologie en genetisch gemodificeerde organismen, humane toxicologie, voedselintoxicatie, bromatologie, menselijke voeding, relatie voeding en gezondheid, voedingsaanbevelingen en voedingswaarde.

Het Wetenschappelijk Comité verschaft, op onafhankelijke basis, wetenschappelijk advies over alle aangelegenheden die behoren tot de bevoegdheid van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité doet voor haar dagelijkse werking beroep op het Wetenschappelijk Secretariaat van het Directoraat-Generaal Controlebeleid en op een netwerk van externe deskundigen.

Per jaar worden een 40 tal adviezen uitgebracht, hetzij na aanvraag via de Gedelegeerd Bestuurder, hetzij op eigen initiatief. De adviezen zijn openbaar en worden gepubliceerd op de website van het Agentschap.



Mag sulfiet toegevoegd worden in vlees om de houdbaarheid te verlengen?

**Een vraag die af e toe wel eens terugkeert...
Nee dus.**

Het bewaarmiddel sulfiet wordt aan gehakt vlees toegevoegd niet zozeer voor zijn kiemremmende eigenschappen maar eerder met de bedoeling de rode kleur van gehakt vlees te behouden.

Met andere woorden: het zorgt ervoor dat het gehakt er langer vers uitziet. Dat is juist de reden waarom de wetgever het toevoegen van sulfiet aan vlees verbiedt. Bovendien is sulfiet wel toegelaten in sommige andere levensmiddelen en indien sulfiet in meer levensmiddelen en/of in grotere hoeveelheden gebruikt wordt dan wettelijk is toegelaten, bestaat de kans dat de ADI (Aanvaardbare Dagelijkse Inname) wordt overschreden. Sulfiet is bovendien ook een allergeen zodat het voor gevoelige personen al schadelijk kan zijn bij gebruik van kleine hoeveelheden.

Gehakt is een gevoelig product dat koel bewaard moet worden en vers geconsumeerd moet worden. Zoniet krijgen ziekteverwekkende kiemen de kans om zich te ontwikkelen of toxinen te vormen.

Enkel toebereid gehakt mag een kleine hoeveelheid sulfiet bevatten op voorwaarde dat het sulfiet is toegelaten in de aanwezige ingrediënten.

Een eenvoudige test, uitvoerbaar bij de slager, laat de controleurs van het Voedselagentschap toe na te kijken of sulfiet vermoedelijk aanwezig is in het vlees. Elk positief resultaat dient vervolgens nog bevestigd te worden in het labo.



Businessplan voor het favv



Op 20 februari keurde minister Sabine Laruelle het nieuwe businessplan 2009 – 2011 voor het Voedselagentschap goed. Met dit nieuwe plan worden de strategische doelstellingen voor de komende jaren vastgelegd. Daarmee worden de krachtlijnen uitgezet voor het permanente verbeterproces waartoe het FAVV zich van bij de oprichting heeft geëngageerd (zie het artikel in de rubriek "dossier" van dit nummer). Het nieuwe businessplan kan gedownload worden vanaf de website van het FAVV en is ook in gedrukte versie beschikbaar.

Opkomende dierenziekten Informatiebrochure voor veehouders



Op 17 oktober 2008 organiseerde het voedselagentschap en haar Wetenschappelijk Comité een internationaal colloquium over opkomende dierenziekten. Op basis daarvan werd een informatieve brochure voor veehouders uitgewerkt. Deze brochure heeft tot doel de veehouders informatie te verstrekken over de huidige toestand en de toekomstige verwachtingen in verband met opkomende dierenziekten en om hen duidelijk te maken welke rol zij kunnen spelen om het optreden van deze ziekten te voorkomen, de verspreiding ervan te beperken en/of de bestrijding te kunnen uitvoeren. De brochure is beschikbaar op de website van het FAVV en binnenkort ook in een gedrukte versie.