



belegde broodjes (p. 6)

actueel

consumentenenquête

dossier

nieuw sanitair beleid

feiten en cijfers

traceerbaarheidsoefening

weet wat je eet

belegde broodjes

actueel

10 jaar FAVV

de vinger aan de pols

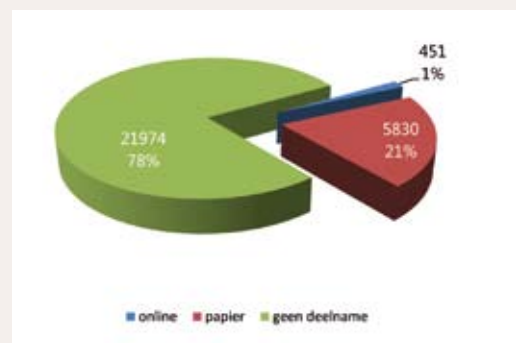
Zoals reeds aangegeven in de vorige Nieuwsbrief viert het FAVV dit jaar zijn tienjarig bestaan. Tijd om de balans op te maken dus. Heeft het Voedselagentschap kunnen beantwoorden aan de verwachtingen die de Belgische samenleving na de dioxinecrisis stelde? Deze vraag beantwoorden we uiteraard niet zelf maar we laten hiervoor graag het woord aan de consumenten en de producenten. Meer nog dan de vraag "hoe beoordeelt u zelf onze werking?" stellen we ons de vraag "hoe kunnen we onze werking verder blijven verbeteren?".

Uw mening telt!

Eind 2009 organiseerde de Federale Overheidsdienst P&O samen met een privébureau voor het FAVV een grootschalige bevraging bij de operatoren van de voedselketen. We wilden immers graag te weten komen hoe zij zelf tegen het FAVV aankijken, hoe zij de controles ervaren, hoe zij de dienstverlening van het FAVV beoordelen, ...

We schreven een selectie aan van meer dan 28.000 operatoren die in de 12 maanden voorafgaand aan de enquête door ons werden gecontroleerd. Niet minder dan 6.281 operatoren stuurden hun antwoorden en suggesties voor verbetering (4.482 Nederlandstaligen en 2.159

Franstaligen) of m.a.w. een participatiegraad van maar liefst 21,74 %.



Deze antwoorden die bovendien gelijkmatig verspreid zijn over de verschillende provincies en gewesten, over de verschillende sectoren die wij controleren en over de grotere en kleinere bedrijven, geven een goed



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.

Werkten mee aan dit nummer

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Paul
Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, Luc
Vanholme, Bernard Marchoul, Gerda Eeckhaut, Nathalie
Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan
Germonpré (eindredactie en lay-out).
Drukwerk: Drukkerij van het FAVV.

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.





beeld van wat de operatoren over het FAVV denken. De verwerking van al deze resultaten is grotendeels achter de rug; een gedetailleerd verslag is binnenkort beschikbaar. De eerste globale resultaten werden besproken met de vertegenwoordigers van de sectororganisaties en van de consumentenverenigingen, vertegenwoordigd in het Raadgevend Comité.

Hierbij een kort overzicht:

81,4 % van de ondervraagde operatoren beweert het FAVV goed tot zeer goed te kennen. Daarbij kent men de controleactiviteiten (81,7 %) het best en de bestrijding van ziekten in de plantaardige productie het minst (25,5 %).

Globaal kan geconcludeerd worden dat de overgrote meerderheid van de operatoren relatief tevreden is over het FAVV. Op een schaal van 1 tot 10 geven de operatoren gemiddeld een score van 6,8. Dit kan een opmerkelijk resultaat genoemd worden aangezien de verhouding tussen gecontroleerden en controlediensten niet altijd vlekkeloos is. Globaal lijkt de horecasector iets meer tevreden (7,3) en de landbouwsector iets minder tevreden (6,2).

De operatoren noemen het FAVV een professionele organisatie (86,9

%) die nuttig is voor de maatschappij (93,1 %). Niet minder dan 73,1 % van de operatoren is trouwens ook van mening dat het FAVV bijdraagt tot de verbetering van hun activiteiten.

Over de controles dan: 82,3 % van de operatoren toont zich tevreden met de frequentie van de controles of m.a.w. vindt niet dat er teveel controles zijn. Maar ook: 42,1 % kan zich niet herinneren dat de controleur zijn legitimatiekaart heeft getoond en slechts 41,6 % weet dat onze controleurs een gedragscode ("charter voor de controleur") moeten naleven. Op alle onderscheiden elementen van de controle antwoorden gemiddeld tussen de 80 en 90% van de operatoren dat de controle verliep zoals het hoorde. Ook de informatie verstrekt na de controle werd positief beoordeeld

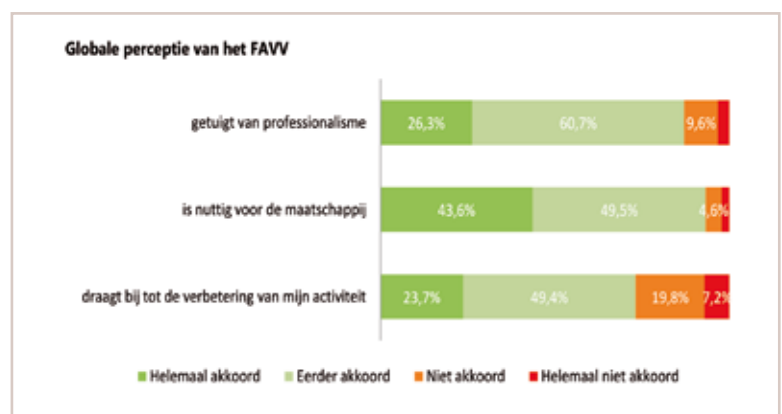
(80 tot 90 %). Opmerkelijke vaststelling: 69,1 % van de operatoren die een waarschuwing of een PV hadden gekregen vonden de maatregel niet overdreven!

Ook onze informatiekanalen (omzendbrieven, website, persartikelen, ...) werden gunstig tot zeer gunstig onthaald. Maar ook ... 38,8 % bezoekt nooit onze website!

Er is trouwens nog werk aan de winkel: 92,4 % van de operatoren heeft nog nooit gehoord van de ombudsdienst, die speciaal voor hen werd opgericht, maar ook: 73,4 % van hen zou er wel gebruik van maken nu ze van het bestaan afweten. En nog zo eentje: in de horecasector blijkt slechts 24,3 % af te weten van het bestaan van de voorlichtingscel en slechts 41,9 % kent de FAVV-smiley voor een gecertificeerd autocontrolesysteem.

Wat nu?

Al deze resultaten worden nu in detail geanalyseerd en zullen uiteindelijk leiden tot diverse acties die onze relaties met de operatoren en onze manier van werken verder moeten verbeteren. We zullen deze analyse samen met de verbeteracties grondig overleggen met de sectoren in het raadgevend comité. Zowel het gedetailleerde verslag als de verbeteracties zullen op onze website gepubliceerd worden.



en nu het woord aan de consumenten!

Tijdens en kort na de dioxinecrisis was het voor nagenoeg iedereen vanzelfsprekend: voedselveiligheid moest een topprioriteit worden voor het beleid en het vertrouwen van consumenten en buitenlandse afnemers in onze Belgische producten moest zo snel mogelijk en op een duurzame wijze hersteld worden. 10 jaar FAVV vormt een prima gelegenheid om na te gaan in hoeverre aan die verwachtingen kon worden beantwoord.

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV ontwerpt momenteel een zogenaamde "barometer van de veiligheid van de voedselketen". Het is de bedoeling om op basis van een aantal welgekozen, representatieve criteria op een visueel aantrekkelijke manier de evolutie van de veiligheid van de voedselketen in kaart te brengen, uiteraard gestoeld op objectieve en wetenschappelijk gefundeerde gronden.

Minstens even belangrijk zijn de vragen: hoe ervaart de Belgische consument vandaag de veiligheid van de voedselketen, is er een gunstige evolutie of juist niet, ...? Om het antwoord op deze en andere vragen te kennen en ons beleid indien nodig bij te sturen organiseren wij zeer binnenkort een grootschalige enquête bij de Belgische consumenten. Wij doen hiervoor beroep op de medewerking op de Federale Overheidsdienst P&O, op de diverse consumentenorganisaties, en vooral op de consumenten zelf, u dus!

Wij houden u verder op de hoogte.



nieuwe publicaties

Minimale hygiënemaatregelen voor frituren (kleine ondernemingen)



Deze folder, uitgegeven door de voorlichtingscel, is een beknopte leidraad voor frituuruitbaters waarin de voornaamste eisen worden opgesomd waaraan hun zaak moet voldoen op het vlak van voedselveiligheid. Te raadplegen en te bestellen op onze website www.favv.be.

Het FAVV tot uw dienst



Een korte voorstelling van het FAVV: wie we zijn en wat we doen, en waarom dit belangrijk is voor consumenten en bedrijven in de voedselketen. Eveneens te raadplegen en te bestellen op onze website www.favv.be.

dossier

nieuw sanitair beleid

de dierziektebestrijding in België grondig doorgelicht

In de nieuwsbrief nr 34 van september 2009 berichtten wij reeds over een rondetafel overleg inzake een vernieuwde aanpak van de dierziektebestrijding in België. Dit overleg is onderzocht achter de rug en een algemene consensus kon op 7 december van vorig jaar worden bereikt met alle betrokken partners. Deze consensus herbevestigt de uiterst belangrijke plaats die de regionale diergezondheidsverenigingen, de dierenartsen en de veehouders in de bestrijding van dierziekten bekleden en de vastbeslotenheid van alle partners om de meest optimale bewakings- en bestrijdingsprogramma's toe te passen. Dit moet finaal leiden tot een veilige en stabiele productieomgeving en veilige dierlijke producten voor de consumenten.

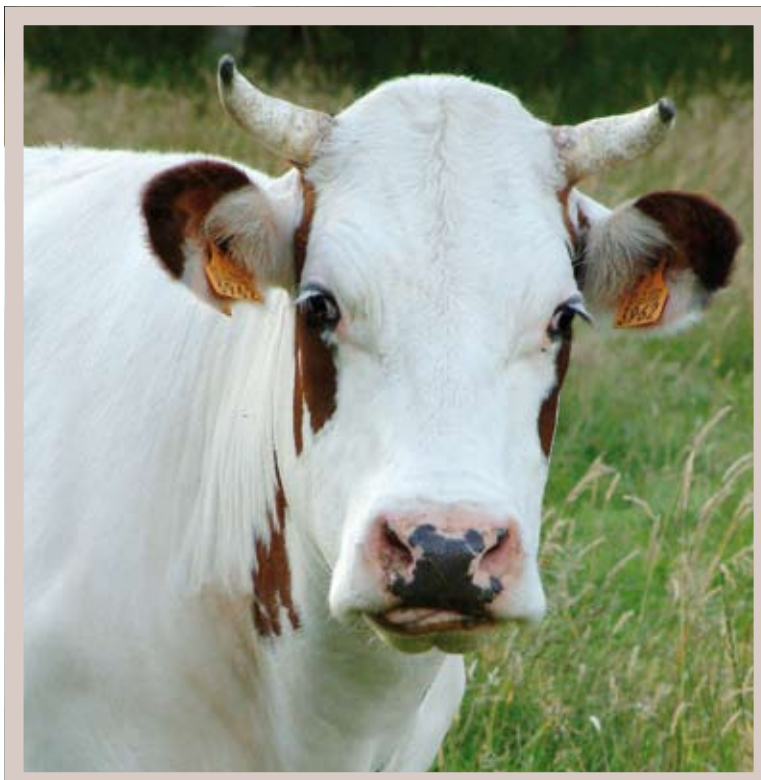
In de wereld van de diergeneeskunde maakt men onderscheid tussen besmettelijke dierziekten van bacteriële of virale oorsprong die kunnen overgedragen worden op de mens, de zogenaamde zoönosen, en dierziekten die weliswaar uiterst besmettelijk kunnen zijn voor de dieren maar die niet op de mens worden overgedragen.

Runderbrucellose is een voorbeeld van een zogenaamde zoönose; bij dieren veroorzaakt dit vooral problemen bij drachtige dieren met voorna-

melijk een verwerping van de vrucht tot gevolg. Bij mensen kan dergelijke besmetting golvende koortsuitbraken veroorzaken en bij zwangere vrouwen aanleiding geven tot een vroeggeboorte of een miskraam. Mensen kunnen de besmetting oplopen door contact met geïnfecteerde dieren of door het drinken van rauwe melk of zuivelproducten op basis van rauwe melk. De laatste haard van brucellose dateert van 27 maart 2000 en België werd door de Europese Commissie op 25 juni 2003 officieel vrij van runderbrucellose verklaard.

Runderleucose is dan weer niet overdraagbaar op de mens. Bij runderen verloopt een infectie vaak symptomeloos maar een klein percentage van de geïnfecteerde dieren ontwikkelt op oudere leeftijd tumoren in de lymfeklieren en in diverse organen. De bestrijding van deze ziekte kwam er onder druk van sommige Europese Lidstaten die leucose-vrij waren en om verdere deelname aan het vrije intracommunautaire handelsverkeer en de uitvoer van levende runderen te kunnen garanderen. België is sinds 1 juli 1999 door de Europese Commissie ook officieel vrij verklaard van runderleucose.

Omdat België nu al meer dan vijf jaar voor beide ziekten het statuut "officieel vrij" heeft kunnen behouden, kunnen de zeer ingrijpende bewakingsprogramma's progressief afgebouwd worden. Uiteraard gebeurt dat niet met de natte vinger maar op basis van een grondige wetenschappelijke en een doorgedreven statistische evaluatie. Als gevolg hiervan worden bij voorbeeld de systematische onderzoeken bij aankoop van dieren gestopt maar blijven die wel behouden bij aankoop van dieren uit derde landen en Lidstaten uit de Europese Unie waar deze ziektes nog voorkomen.



De regionale diergezondheidsverenigingen (DGZ voor Vlaanderen en ARSIA voor Wallonië) stonden van oudsher in voor de onderzoeken in het kader van de bewakingsprogramma's van deze en andere dierziekten. Het FAVV voorziet hiertoe jaarlijks meer dan 3,3 miljoen Euro. Voor het bepalen van de strategie van het vernieuwde sanitair beleid was het engagement van het FAVV van meet af duidelijk: aan het bestaande budgettaire kader zal niet worden geraakt maar binnen dit toch wel aanzienlijke budget konden nieuwe programma's worden ontwikkeld, andere klemtonen worden geplaatst, .. voor zover deze beantwoorden aan een reële noodzaak en dus een duidelijk perspectief zouden bieden op een betere bewaking van de diergezondheid. De consensus die ter gelegenheid van deze ronde tafel, georganiseerd op initiatief van de gedelegeerd bestuurder van het Agentschap, met DGZ en ARSIA enerzijds en de landbouworganisaties van beide gewesten op 7 december bereikt werd, liet toe het budget drastisch te heroriënteren.

Uiteraard brengt deze heroriëntering voor de laboratoria van DGZ en ARSIA een grondige wijziging met zich in hun dagelijkse werking. Massadiagnostiek voor brucellose en leucose (momenteel 600.000 per jaar) wordt teruggebracht tot 30.000/jaar. Daarnaast zal een serotheek worden opgericht met bloedstalen afkomstig van willekeurige bemonsteringen in 1.100 veebeslagen. Op deze bloedstalen zal een screening voor diverse ziektes worden gevoerd: BVR, IBR, paratuberculose, neosporose, Q-koorts, blauwtong, toxoplasmose, West Nile virus.

Dank zij een grondig onderzoek, op kosten van het FAVV, zullen veehouders en hun dierenartsen ook de oorzaak van verwerpingen kunnen bepalen.

Stalen in de serotheek zullen gedurende vijf jaar worden bewaard; op die manier kunnen naderhand nog infecties van opduikende bacteriën of virussen worden opgespoord.

Het nieuwe sanitaire beleid zal in de komende jaren jaarlijks worden geëvalueerd en zo nodig bijgestuurd. Dit alles zou moeten leiden tot meer geschikte bestrijdings- en bewakingsprogramma's, een gezonde veestapel en veilige dierlijke producten.

Hoe bewaar ik het best eieren ?

Een ei is ongeveer vier weken houdbaar, gerekend vanaf de legdatum (wettelijk vastgelegd op 28 dagen). Het is aangewezen om eieren koel en donker te bewaren omwille van de versheid en om het risico op Salmonella laag te houden. Eieren verliezen gedurende een dag op kamertemperatuur meer van hun versheid dan gedurende een week in de koelkast. U bewaart de eieren het best in hun originele verpakking in de koelkast. Via de poreuze schaal van eieren kunnen geuren binnendringen. Vermijd daarom ze in de buurt van sterk geurende levensmiddelen zoals knoflook of gerookte vis te bewaren. Ook contact met vocht is te mijden want bacteriën kunnen op die manier door de schaal dringen en het ei besmetten.

Schone eieren zijn langer houdbaar dan eieren waar nog vuil aan zit. Het ei heeft namelijk een poreuze schaal en er kunnen makkelijk bacteriën binnendringen. Maak ze dus even schoon met een doekje.

Het beste is ook om eieren te bewaren met de punt naar beneden, zo blijft de dooier het best op zijn plaats. Eieren moeten met het luchtzakje naar boven worden bewaard, anders gaat de lucht naar boven en raakt het vlies los.



En hoe kan ik de versheid van het ei controleren ?

Er zijn een aantal trucjes die u helpen te bepalen of een ei nog vers is. Bij de ontwikkeling ontstaat een luchtkamer tussen het buitenste en het binnenste schaalvlies. De luchtkamer wordt groter naarmate het ei ouder wordt. De drijfproef: leg een vers ei in een kom met zout water en u zal zien dat het ei naar de bodem zal zakken. Hoe ouder het ei, hoe meer de stompe kant naar boven zal komen drijven.

Ook het eiwit geeft informatie over de versheid. Bij een vers ei is het eiwit stevig. Schudt u een ei zachtjes heen en weer bij uw oor, dan hoort u vrijwel niets. Doet u hetzelfde met een ouder ei, dan hoort u de inhoud bewegen.

Meer tips? www.favv.be > Consumenten > Weetjes en tips veilig voedsel

weet wat je eet

het verhaal van de sandwich

belegde broodjes op de rooster

Volgens de legende was Sir John Montagu, vierde graaf van Sandwich en admiraal van de vloot van de Engelse koning Georges III, zodanig verslaafd aan het kaartspel dat hij tijdens een partij zelfs niet de tijd nam om te gaan eten. De hulpkok bereidde hem daarom een origineel tussendoortje: twee sneetjes witbrood met daartussen een plak kaas en koud vlees. Daarmee ving hij twee vliegen in een klap: hij hoefde het kaartspel niet te onderbreken om te gaan eten, en bovendien bleven door het ontwerp van dit gerecht zijn handen proper. En daarmee was de sandwich geboren...

De historische feiten zijn wat minder pittoresk: door zijn hoge regeringsfunctie had Sir John Montagu heel wat werk en bracht dan ook het grootste deel van zijn tijd op zijn kantoor door. Door sandwiches te eten hoefde hij zijn werk niet te onderbreken.

Wist je trouwens dat kapitein James Cook de eilanden die hij op één van zijn expedities ontdekte de "Sandwicheilanden" noemde, ter ere van Sir Montagu, eerste admiraal van de Engelse vloot? Tegenwoordig heten deze eilanden Hawaï, en het is daar dat de kapitein om het leven kwam.

Ons dagelijks brood

Sinds het kaartspel van Sir John Montagu heeft de sandwich een hele weg afgelegd. Van een eenvoudig tussendoortje is hij het voorname middagmaal geworden voor velen onder ons. De sneetjes witbrood zijn geëvolueerd naar stok-

brood, piccolo... Bij kaas en vlees werd saus en rauwkost gevoegd. Het beleg van deze broodjes evolueerde en veranderde voortdurend in de loop van de tijd. Je vindt tegenwoordig alle soorten beleg: hesp, rosbief, gehakt, vis, ..., al dan niet met rauwe of zelfs gekookte groenten en saus. Sommige broodjes, de "panini" worden zelfs onder de grill gelegd en zijn dus in feite een warme maaltijd geworden. De mogelijkheden zijn alleen begrensd door de verbeelding...

Gezond en veilig

Broodjes of boterhammen zijn het middagmaal van een groot deel van de bevolking. Kinderen nemen ze mee in hun boekentas, werklieden verorberen ze tijdens hun middagpauze. Bedienden reppen zich naar broodjeszaken om er een snelle hap te halen.

Broodjes bereiden vereist de toepassing van goede hygiënepraktijken.

Het beleg behoort voor een groot deel tot de "delicate" voedingswaren: filét américain, ham, gerookte zalm, verse kaas... Alvorens een broodje te bereiden moet men zijn handen wassen met stromend water en vloeibare zeep en ze afdrogen met doekjes voor éénmalig gebruik (best papieren doekjes). Het werkblad moet onberispelijk proper zijn, evenals de messen, lepels en kommen. En uiteraard worden de vervaldata van de ingrediënten gerespecteerd.

Eenmaal de sandwich klaargemaakt wordt die verpakt in een voor voedingswaren geschikt materiaal: vershoudfolie, aluminiumfolie, papieren zakje, brooddoos... De geschiktheid van de verpakking wordt verzekerd door een verklaring van de fabrikant of het logo "geschikt voor levensmiddelen".



Het brood zelf kan bij kamertemperatuur bewaard worden, maar het beleg meestal niet. Beleg zoals hesp, paté, filet américain, tonijn- of kipsalade, rauwe groenten, ... moeten bij de geschikte temperatuur bewaard worden. Rauw gehakt vlees en gerookte vis moeten bij 4°C bewaard worden; charcuterie, verse kaas, hardgekookte eieren en rauwkost bij 7°C. Denk daar ook aan als je ze meeneemt in een brooddoos...

Tot daar enkele raadgevingen om tijdens de middag je favoriete sandwich in alle voedselveiligheid te nuttigen. Smakelijk!



oefening in de pluimveesector

het FAVV simuleert een grootschalige besmetting in pluimveehouderijen

Als vervolg op de traceerbaarheidsoefening in januari 2008 in de varkensvleeskolom (zie artikel in de nieuwsbrief van april 2008) heeft het FAVV dit jaar een gelijkaardige oefening gehouden, ditmaal in de pluimveesector. Voor het FAVV is de voornaamste doelstelling dit soort incidenten "in te oefenen" om een voldoende reactievermogen van de diensten in dergelijke situaties te kunnen garanderen. Voor de betrokken bedrijven is de bedoeling vooral om hen bewust te maken van de problematiek van de traceerbaarheid in crisissituaties, en om na te gaan of hun systemen de besmette producten daadwerkelijk en vlug kunnen traceren.

De traceringsoefening in de sectoren pluimveevoeding en vleeskippen werd georganiseerd door de dienst Crisipreventie en -beheer en vond plaats in de eerste week van februari. In samenwerking met de provinciale controle-eenheden van het FAVV werd aan de bedrijven in deze sectoren gevraagd een crisisscenario te simuleren en de fictief besmette loten te traceren.

Rampscenario

Na een fictieve analyse van stalen gevogeltevlees simuleerde de oefening een besmetting van 64.000 kippen uit 12 bedrijven verdeeld over heel België, en geslacht in 10 verschillende slachthuizen. Een tracering stroomopwaarts moest het mogelijk maken de betrokken voeders te identificeren. De tweede fase betrof de vleeskippensector en

ging uit van 117.000 kippen uit 20 verschillende bedrijven en geslacht in 11 andere slachthuizen. Het kwam dus neer op een rampscenario: de ontdekking van een grootschalige besmetting in de pluimveevoedersector, en bijgevolg ook in de pluimveebedrijven en de rest van de voedselketen.

Bemoedigende resultaten

In de pluimveevoedersector moest gezocht worden naar de oorzaak van de besmetting stroomopwaarts in de keten (een grondstof voor pluimveevoeder), en vervolgens, afwaarts in de keten, naar de pluimveehouderijen die het voeder met de besmette grondstof gebruikt hadden. Aan dit deel van de oefening, dat twee dagen duurde, werkten 37 bedrijven actief mee en de conclusies zijn bevredigend. De betrokken bedrijven (slachthuizen, pluimveehouders, producenten en verkopers van diervoeding, verkopers van grondstoffen) reageerden gemiddeld binnen de vooropgestelde tijd van vier uur. Ter plaatse werd door de FAVV-medewerkers vastgesteld dat de verstrekte informatie over de tracering klopte.

In de vleeskippensector moesten de karkassen afwaarts in de keten opgespoord worden, van de slachthuizen

tot bij de consumenten, via de vleesverwerking en -distributie. Dit deel van de oefening duurde 4 dagen en 400 bedrijven namen eraan deel. Hier werd voornamelijk opgemerkt dat de bedrijven zich wel degelijk bewust zijn van de traceerbaarheidsproblematiek en de gevraagde informatie kunnen geven, maar dat er nog moet gewerkt worden aan de systemen in de bedrijven waardoor ze vlugger kunnen reageren.

Bewustmaking en voorbereiding

Dergelijke oefeningen zijn onontbeerlijk om de consumenten de zekerheid te kunnen bieden dat bij dringende situaties zoals deze, alles in het werk gesteld wordt om de besmette producten zo vlug mogelijk uit de handel te halen. Zo'n oefening werkt ook sensibiliserend voor de bedrijven in de voedselketen: voor de meeste is het een unieke gelegenheid om hun traceerbaarheidssystemen uit te proberen. Het FAVV voorziet deze oefeningen dan ook te verder organiseren in andere sectoren.

Het volledige evaluatieverslag van deze oefening kunt u raadplegen op onze website www.favv.be > beroepssectoren > logo traceerbaarheidsoefening.



pesticiden op groenten en fruit

nagenoeg geen risico voor de Belgische consument

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) evalueerde de lange termijn blootstelling van de Belgische bevolking aan pesticidenresidu's op groenten en fruit en concludeerde dat er algemeen beschouwd geen risico bestaat, zelfs niet bij consumptie van grote hoeveelheden groenten en fruit.

De blootstelling van de Belgische consument werd berekend op basis van de consumptiegegevens van groenten en fruit uit de nationale peiling naar de voedselconsumptie (die in 2004 werd uitgevoerd door het Wetenschappelijk Instituut voor Volksgezondheid) en de gehalten aan pesticidenresidu's die op basis van het controleplan door het FAVV geregistreerd werden.

Op basis van de controlegegevens voor pesticidenresidu's van 2005 en 2008, blijkt dat de lange termijn blootstelling van de Belgische volwassen bevolking (15 jaar en ouder) aan pesticidenresidu's te verwaarlozen is, zelfs bij frequente

consumptie of bij consumptie van grote hoeveelheden van groenten en fruit. In de meeste gevallen is de blootstelling honderd keer lager dan de aanvaardbare dagelijkse inname (toxicologische referentiedosis). Wassen en/of schillen van groenten en fruit zou de blootstelling nog met een bijkomende factor van 5 à 6 verminderen.

Het wassen van groenten en fruit is vooral voor kinderen zeer belangrijk. Op basis van een eerste ruwe schatting zijn er aanwijzingen dat de blootstelling van kinderen (2 tot 5 jaar) die frequent of grote hoeveelheden ongewassen groenten en fruit verbruiken, voor sommige

pesticidenresidu's hoger kan zijn dan de aanvaardbare dagelijkse inname. Evenwel, door de grote onzekerheid op deze berekeningen (onder meer door een gebrek aan consumptiegegevens) is een meer gedetailleerde studie naar de blootstelling van deze gevoelige consumentengroep noodzakelijk.

Het Wetenschappelijk Comité besluit dat de lange termijn blootstelling van de Belgische consument aan pesticiden via de consumptie van groenten en fruit in het algemeen onder controle is.

Deze studie wordt uitgebreid weergegeven in volgende adviezen van het Wetenschappelijk Comité:

- resultaten 2005: advies nummer 31-200 : http://www.favv-afsc.fgov.be/home/com-sci/doc07/ADVIES31-2007_NL_DOSSIER2005-58_000.pdf
- resultaten 2008: advies nummer 02-2010: http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/ADVIES02-2010_NL_DOSSIER2009-04_000.pdf.



nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - april 2010

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278