



5 sleutels voor veilig voedsel (pg 7)

actueel

hondsdolheid

dossier

inspectieresultaten publiceren?

feiten en cijfers

exportcertificaten

weet wat je eet

5 sleutels voor veilig voedsel

actueel

hondsdolheid is nog steeds een dodelijke ziekte!

Het gebeurt nog steeds te veel dat argeloze toeristen terugkeren van verre vakantiebestemmingen met honden en katten die niet in orde zijn met de Europese regelgeving op hondsdolheid en die daardoor een gevaar kunnen betekenen voor mens en dier.

Breng hoe goedbedoeld ook, nooit dieren mee uit risicolanden!

Houdt u aan de voorgeschreven regels, anders brengt u het leven van u zelf, van uw kinderen, van uw medeburgers en van andere gezelschapsdieren in gevaar!

Hondsdolheid is een infectieziekte veroorzaakt door een virus en die kan worden overgedragen van dieren op mensen, dit wordt een zoönose genoemd.

De naam 'hondsdolheid' suggereert dat alleen honden besmet kunnen raken maar in principe zijn alle zoogdieren, dus ook mensen, er vatbaar voor. Het virus huist vooral in besmet speeksel en dringt via een beet, via kleine huidbeschadigingen of via de slijmvliezen het lichaam binnen. Meestal wordt de ziekte overgebracht door een beet, maar een lik of een krab kunnen al voldoende zijn.

Lees verder op de volgende pagina [↪](#)



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

Lieve Busschots, Pierre CassartBenoît Delmotte,
Nathalie Deltour, Jan Germonpré (eindredactie & layout),
Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil Houins, Michel Lambert,
Marie-Anne Manandise, Carine Verbestel.
Drukkerwerk: 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: AC Kruidtuin, Food Safety Center, 8^e verdieping, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel.
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.



Zodra er symptomen zijn is hondsdolheid bij mens en dier altijd dodelijk. Wereldwijd sterven hierdoor jaarlijks 50.000 mensen.

Het kan zes maanden duren vooraleer de eerste symptomen zichtbaar zijn. De symptomen zijn daarbij ook niet altijd even duidelijk. In de beginfase kan men 1 of meerdere van volgende symptomen zien: onrust, verhoogde speekselproductie, seksuele opwindning, janken, agressief, prikkelbaar, bijtgedrag. In een latere fase ongecoördineerde bewegingen, verlamming en de dood. Omdat de symptomen in het begin niet altijd duidelijk zijn wordt de ziekte meestal niet tijdig herkend.

De besmettingsperiode begint daarenboven een paar weken vóór het verschijnen van de eerste symptomen. Het virus wordt tijdens deze besmettingsperiode overgebracht door speeksel. Hondsdolheid is een ziekte die, indien niet of niet tijdig behandeld, leidt tot 100 % sterfte bij mens en dier. Het wordt aangeraden de behandeling binnen de 24 uur na besmetting aan te vangen!

Bevestiging van de diagnose bij een dier is bovendien slechts mogelijk na autopsie en hersenonderzoek.

Regelmatig keren vakantiegangers terug uit het buitenland met een hond of kat die niet in orde zijn met de Europese regelgeving en die dus hondsdolheid kunnen overdragen. Dit noemt men illegale import. Omwille van het gevaar voor een eventuele besmetting past het FAVV de voorschriften omtrent de invoer van dieren uit door hondsdolheid getroffen landen altijd zeer nauwgezet toe. Euthanasie op een illegaal geïmporteerd dier behoort tot die maatregelen.

Breng dus van uw reis zeker geen huisdieren illegaal België binnen!

Ter herinnering!

In België is vaccinatie tegen hondsdolheid voor honden, katten en fretten steeds **verplicht** ten zuiden van Sambre en Maas en op alle Belgische kampeerterrinen.

Indien u op reis gaat buiten Europa met uw huisdier, neem dan tijdig contact op met uw dierenarts en met de Provinciale Controle-Eenheid van het FAVV in uw buurt. Zo komt u niet voor onaangename verrassingen te staan!

Meer informatie vindt u op

www.favv.be -> [homepage](#) -> [reizen met gezelschapsdieren](#)

Coördinaten van de PCE's:

www.favv.be -> [contact](#) -> [PCE's](#)

controleresultaten publiceren?

Het kan...

De Europese wetgeving laat toe dat de Lidstaten de individuele inspectieresultaten van de controlediensten in de voedselketen publiceren. Zo publiceren Nederland, Denemarken, het Verenigd Koninkrijk en in Duitsland Berlijn deze informatie reeds. Zelfs buiten de EU heeft bijvoorbeeld New York als gevolg van steeds terugkerende problemen inzake hygiëne in restaurants, beslist zijn inspecties af te sluiten met een evaluatie die de restaurants verplicht moeten afficheren.

De verschillende consumentenorganisaties zoals test aankoop, OIVO,... vinden het publiceren van de resultaten trouwens een goed initiatief en een positieve zaak voor de consumenten.

Maar eerst...

Het FAVV wenst echter eerst nog vele andere constructieve mogelijkheden uit te werken en de resultaten hiervan af te wachten.

Daarom is informatie en opleiding heel belangrijk en het Agentschap probeert via alle mogelijke kanalen hier aan te werken.

Reeds na elke inspectie houdt de controleur samen met de gecontroleerde een debriefing over de checklist.

Om de sector nog meer te helpen werd speciaal voor de Horeca de voorlichtingscel opgericht om volledig gratis informatie- en opleidingsessies te geven aan groepen operatoren. Ook het didactisch materiaal is volledig gratis!

Ook het project "alternatief voor de administratieve boete" werd opgericht speciaal om de operatoren met problemen op een constructieve manier te helpen.



Dit project houdt in dat voor PV's uitgeschreven vanaf 1 januari 2011 een restaurateur de mogelijkheid heeft kwijtschelding te krijgen van een administratieve boete op voorwaarde een opleiding te volgen zoals die georganiseerd worden in samenwerking met de verschillende horecafederaties of door de voorlichtingscel van het FAVV. Tot nu toe worden de opleidingen enkel gegeven door de voorlichtingscel. Deze opleidingen zijn ook volledig gratis. Het project is op kruissnelheid aan het komen en er moeten voortdurend sessies bij gepland worden. Momenteel wordt er zelfs gewerkt aan een vertaling naar het Chinees van deze opleiding! Alle informatie hierover kan u terugvinden op : <http://www.favv-afsca.fgov.be/voorlichtingscel/administratieve-boete/>

In samenwerking met de verschillende ministeries van onderwijs wordt er tijdens het schooljaar 2011 / 2012 opleiding gegeven aan de laatstejaarsstudenten richting hotelschool. Dit zijn onze restaurateurs van morgen.

Voor 2012 staat er nog een project op stapel in samenwerking met Horeca Vlaanderen. Er zullen continu opleidingen georganiseerd worden op verschillende locaties in Vlaanderen. Deze opleidingen zullen openstaan voor "alle" restaurateurs, dus ook niet leden van Horeca Vlaanderen zullen welkom zijn. Een gelijkaardig project wordt verwacht in Wallonië en Brussel.

In samenwerking Gault Millau en de Jeunes restaurateurs d'Europe werd een mailing verstuurd naar al hun leden met informatie over de voorlichtingscel van het FAVV.

Niettegenstaande de mogelijkheid tot publicatie van inspectieresultaten, wenst het FAVV eerst de resultaten van de verschillende projecten te evalueren vooraleer eventueel over te gaan tot publicatie van de individuele inspectieresultaten.

horeca expo 2011
(20 tot en met 24 november 2011)

HORECA EXPO 20 11

Het Voedselagentschap zal naar jaarlijkse gewoonte aanwezig zijn op Horeca Expo, van 20 tot 24 november in Flanders Expo te Gent. Horeca Expo is de grootste vakbeurs voor restaurants, cafés en gemeenschapskeukens. De toegang is voorbehouden aan professionelen uit de sector. Bent u actief in de horeca? Breng ons dan gerust een bezoekje, de Voorlichtingscel staat te uwer beschikking (Hal 1, aan de doorgang naar Hal 2).

symposium microbiologie
(25 november 2011)

Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV organiseert op vrijdag 25 november 2011 een symposium "Toepassingen van microbiologische risicobeoordeling in de voedselketen", dat zal plaatsvinden te Brussel (Pachéco auditorium, Pachécolaan 13, 1000 Brussel). De doelstelling van het symposium bestaat eruit zowel de wetenschappelijke als de praktische aspecten van de microbiologische risicobeoordeling toe te lichten. Het symposium is gericht naar een breed publiek van wetenschappers, beleidsverantwoordelijken en operatoren werkzaam in de voedselketen.

Inschrijven kan tot 14 november, zie hiervoor www.favv.be > Wetenschappelijk Comité > Workshops.

agribex 2011
(6 tot en met 11 december 2011)



Enkele weken later zijn we dan weer te gast op de belangrijkste landbouwbeurs van België, opnieuw in de Patio, van de Heizel. Medewerkers van onze Provinciale Controle-Eenheden zullen er ter beschikking staan van de bezoekers. Te bezoeken van woensdag 7 tot zondag 11 december, telkens van 10 tot 18 uur (dinsdag 6 december is een dag voor de professionele sector, toegang enkel op uitnodiging).

in de voedselketen

een kijkje achter de schermen van de Mechelse Veilingen

We brachten een bezoek aan de veiling van Mechelen, één van de grootste veilingen van ons land, waar we ontvangen werden door Philippe Appeltans. Philippe is Algemeen Secretaris van het VBT (Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties) sinds 2007. Hij is van opleiding landbouwingenieur en na een carrière bij de Boerenbond ging hij vier jaar geleden bij het VBT aan de slag.

Het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties is zoals de naam het zegt een samenwerkingsverband van coöperaties. Het groepeerd 11 leden: de Mechelse Veilingen in Sint-Katelijne-Waver, Veiling Borgloon, Veiling Brava, Groupe Producteurs Horticoles Namurois in Wepion, Veiling Hoogstraten, Limburgse Tuinbouwveiling, REO veiling in Roeselare, Belgische Fruitveiling in Sint-Truiden, producentencoöperatie industriegroenten Ingro te Roeselare en de koepelcoöperaties Lava en Fruitbiz.

De verdediging van de belangen van de Belgische producentencoöperaties groenten en fruitproducenten (zowel nationaal als internationaal) is de belangrijkste taak van het VBT. Tevens biedt het VBT haar leden een platform van overleg en uitwisseling en verstrekt het de nodige informatie en diensten.

Soorten veilingen

Er zijn groenteveilingen, gemengde veilingen (groenten én fruit) en ook veilingen waar uitsluitend fruit wordt verhandeld. De producten die verkocht worden, verschillen van veiling tot veiling en volgens het seizoen. Bepaalde veilingen kunnen dus meer gespecialiseerd zijn in bepaalde producten dan andere veilingen. Zo zijn de veilingen in Sint-Truiden en Borgloon fruitveilingen terwijl de andere veilingen meer groenten aanbieden dan fruit.

Hoe werkt een groenteveiling?

De groenten worden de dag voor de verkoop door de teler naar de veiling gebracht. Dit gebeurt meestal rond het middaguur en de vroege namiddag want de beste tijd om te oogsten is 's morgens vroeg.

De keurmeesters van de veilingen

bekijken en keuren de producten. Na de controle op kwaliteit, sortering en hoeveelheid worden de producten onmiddellijk in een frigo geplaatst.

De volgende morgen gebeurt de verkoop van de producten in de verkoopszaal met de klok, de gekende klokverkoop. Deze klok geeft aan de potentiële koper heel wat informatie: de kwaliteit, de prijs, de hoeveelheid... Elke koper heeft op zijn bank een drukknop waarmee hij kan aangeven dat hij interesse heeft in dat bepaald product. De lampjes van de klok lopen van de hoogste prijs naar de laagste. Dat gaat héél snel. Wil de koper een bepaald product aankopen, dan wacht hij tot het lampje brandt bij de prijs die hij wil betalen en drukt dan snel af. Met één druk op de knop kan iemand niet de hele lading groenten of fruit kopen. De minimale en maximale aantallen zijn vooraf bepaald. Het is een simultaan veilingensysteem: de mogelijkheid om vanuit gelijk welke veiling te kopen en zelfs van bij je thuis (voor bijvoorbeeld buitenlandse kopers) is uniek.

Historiek

In de eerste helft van de vorige eeuw waren de boeren en tuinders afhankelijk van de goodwill van de afnemers en de markten. Een afnemer kwam bij de boeren/tuinders en stelde lukraak een prijs voor. Het gevolg was dat heel wat boeren/tuinders vaak aan te lage prijzen verkochten of met grote overschotten bleven zitten. Meer dan 100 jaar geleden ontstonden de eerste veilingen in Brussel en Antwerpen. De meeste veilingen dateren echter van na WO II, zo ook de Mechelse Veilingen. Dit was een hele strategische locatie, immers gelegen tussen de grootsteden Brussel en Antwerpen.

De opstart van de veilingen (onder de vorm van coöperatieën) was een feit. Via allerhande fusies in de 2^e helft van de twintigste eeuw is men uiteindelijk gekomen tot de grote en performante veilingen zoals we die nu kennen. De boeren/tuinders kunnen lid worden van deze afzetcoöperatieën die instaan voor de verkoop van hun producten. De leden (producenten) zijn tevens aandeelhouder van deze coöperatie en zijn op deze



De verkoopszaal met de verschillende klokken. Hier is een simultaanverkoop aan de gang: kopers kunnen de producten van verschillende veilingen kopen.

manier medeverantwoordelijk via een democratisch verkozen bestuur (bestaande uit telers) voor het beleid van hun veiling. De operationele leiding wordt toevertrouwd aan een management.

Bijna 95 % van alle verse groenten en fruit in België wordt via een afzetcoöperatie (veiling) verkocht. De veiling biedt dan ook een vorm van risico-indekking: je bent als producent immers niet afhankelijk van één of twee afnemers maar de producten worden aangeboden op een nationale en zelfs internationale markt.

De veiling doet meer dan verkopen alleen. Zo kunnen de producenten zich ook beroepen op een verpakkingsafdeling zodat ze niet zelf moeten investeren in kleinverpakking, of kunnen zij via de veiling allerhande diverse verpakkingen bekomen. Uiteraard zijn er regels en plichten waaraan de producenten zich moeten houden (bijvoorbeeld veilplicht) maar ze krijgen er heel wat dienstverlening voor in de plaats.

Europa

Ook Europa is het niet ontgaan dat we hier in België een uniek systeem hanteren. Met onze veilingen als voorbeeld stimuleert de Europese Commissie in haar gemeenschappelijke marktordening groenten en fruit dat telers zich gezamenlijk organiseren. Je wordt als producent dus lid van een afzetcoöperatie. Als lid ben je beter beschermd en worden risico's beperkt.

De Belgische veilingen liggen ook mee aan de basis van een Europees systeem voor herbruikbare verpakkingen (de gekende blauwe EPS bakken) die dmv een pooling-systeem terug naar de veilingen worden gebracht.



Philippe Appeltans geeft uitleg in de loods waar de groenten worden aangevoerd en gekeurd.

Kwaliteit en voedselveiligheid

Het VBT besteedt heel wat aandacht aan kwaliteit en voedselveiligheid. Het biedt aan de consument garanties onder de vorm van kwaliteitslabels en keurmerken die zij uitreiken aan groenten en fruit met de hoogste kwaliteitsstandaarden. De producent is uiteraard verantwoordelijk voor het op de markt brengen van kwaliteitsvolle producten. Dit gebeurt ondermeer door het hanteren van lastenboeken. Flandria is het grootste Europese kwaliteitskeurmerk voor verse groenten.

Het keurmerk garandeert milieubewuste teelt, kwaliteit én versheid. Het kwaliteitssysteem wordt gecontroleerd door erkende instellingen. Bovendien garanderen analyses van onafhankelijke labo's de voedselveiligheid van de producten. Zowel de producenten als de veilingen voldoen aan het principe van autocontrole via de door het FAVV erkende sectorguides. Ook doen externe certificeringsbureaus op regelmatige basis controles en audits.

Productie

Het topproduct qua groente is de Belgische tomaat met een topproductie van 220 miljoen kg per jaar, goed voor een omzetcijfer van 182 miljoen € per jaar, gevolgd door de Belgische aardbei met een omzetcijfer van 123 miljoen € per jaar. De globale omzet aan groenten en fruit over de veilingen bedraagt zo'n 875 miljoen euro (cijfers uit het VBT-jaarverslag 2010). 70% van al onze groenten en fruit is bedoeld voor export. Vooral Duitsland, Frankrijk en Nederland zijn grote afnemers. Maar ook Rusland is een heel belangrijk exportland. En onze peren zijn zelfs tot in China bekend...



Via een barcode geraken de producten bij de juiste koper en wordt meteen ook de traceerbaarheid gegarandeerd.

meer dan 250.000 certificaten per jaar...

Het FAVV certificeert bij export

Nadat in 1993 de interne eenheidsmarkt werd ingevoerd is er geen gezondheidscertificering van producten uit de landbouw meer nodig voor het intracommunautaire handelsverkeer, behalve voor levende dieren en voor bepaalde dierlijke producten die een diergezondheidsrisico kunnen inhouden (bijvoorbeeld eieren, sperma en dierlijke mest).

Zo werden er in 2010 niet minder dan 345.000 runderen, 929.000 varkens, 1.463.000 dosissen sperma en embryo's, 68.930.000 broedeieren, 90.778.237 stuks gevogelte..., gecertificeerd door het FAVV en gecommmercialiseerd in andere landen van de Europese Unie.

Naast deze Europese handel is ook de export van onze producten naar derde landen (dit wil zeggen de landen die geen lid zijn van de Europese Unie) aanzienlijk. Hier zijn het de landen die onze producten kopen die bepalen aan welke voorwaarden ze moeten voldoen en wat op het certificaat moet vermeld worden.

Als voorbeeld nemen we de fyto-

taire certificaten voor de export van groenten, fruit, aardappelen en heel wat andere planten. In functie van het land van de koper kan wat op het certificaat moet staan sterk variëren: bijvoorbeeld geen insecten en geen parasieten in fruit, geen ziekten bij aardappelen, geen zaden van onkruid in graangewassen... Deze verschillende en veelvuldige eisen leiden, na wederzijds akkoord tussen België en het land van bestemming, tot een certificaatmodel.

Tientallen ambtenaren en dierenartsen met opdracht die voor het FAVV werken controleren dagelijks producten op vraag van de operatoren. Na afloop wordt een certificaat afgeleverd.

Op deze wijze worden dieren, planten, groenten, fruit, eieren, vlees,..., die door het FAVV werden gecertificeerd, verzonden naar klanten en consumenten over de hele wereld.

In 2010 leverde het FAVV onder andere

- 27.078 certificaten af voor de handel in dieren en vergelijkbare producten
- 229.264 certificaten af voor de export naar derde landen.

Voor de export van o.a. runderen is een certificaat nodig



weet wat je eet

vijf sleutels voor veilig voedsel

Op 17 oktober was het Voedselagentschap aanwezig op het voedings salon. In debat met een acteur werd op ludieke wijze aangetoond dat voedselveiligheid ook een zaak is van de consument. Je voedsel veilig houden is helemaal zo moeilijk niet als sommigen denken. Eigenlijk volstaat het vijf eenvoudige regels te volgen.

Sleutel 1: gebruik goede producten en drinkbaar water!

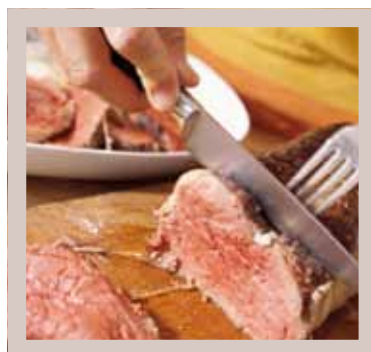


- Na het boodschappen doen zo snel mogelijk naar huis en wat koel moet bewaard worden direct de koelkast in
- Kijk naar de houdbaarheidsdata en lees aandachtig de raadgevingen op de etiketten ivm bewaring of gebruik
- Beschadigde verpakkingen vermijden
- Gebruik schoon en veilig water
- Altijd groenten en fruit wassen, zeker als ze rauw worden gegeten
- Vergeet de voorverpakte en voorgesneden rauwe groenten niet te wassen.

Waarom?

Rauw voedsel, vuil water en ijs kunnen besmet zijn met gevaarlijke micro-organismen en chemische stoffen. Giftige chemische stoffen kunnen worden gevormd in beschadigd en beschimmeld voedsel. Het risico hierop kan worden vermindert door je voedsel zorgvuldig uit te zoeken en eenvoudige maatregelen te nemen als wassen en schillen.

Sleutel 2: hou rauwe en bereide voeding apart!



- Hou rauw vlees, rauwe kip en rauwe vis gescheiden van ander voedsel
- Gebruik voor rauwe producten liefst telkens andere messen, vorken en snijplanken
- Gebruik bij het bereiden van voedsel nooit schalen, vorken of messen waar al rauwe producten op gelegen hebben zonder ze eerst grondig gereinigd te hebben
- Bewaar voedsel in gesloten recipiënten. Zo voorkom je dat rauw en bereid voedsel met elkaar in contact komen.

Waarom?

Op rauw voedsel en dan vooral vlees, kip of vis en in hun sappen kunnen gevaarlijke micro-organismen zitten.

Deze micro-organismen kunnen tijdens het klaarmaken andere levensmiddelen besmetten (bijvoorbeeld rauwe groenten).

Sleutel 3: verwarm voedsel goed !



- Zorg ervoor dat gehakt, rollades en kip goed doorbakken zijn
- Zorg dat alles door en door opgewarmd wordt tot minstens 65° C
- Breng soepen aan de kook
- Zorg dat de vleessappen van bereide kip en vlees helder zijn en niet meer roze
- Warm je voedsel opnieuw op, verwarm het dan door en door tot minstens 65° C

Waarom?

Als je producten goed opwarmt, worden bijna alle gevaarlijke micro-organismen gedood.

Lees verder op de volgende pagina [↪](#)

Sleutel 4: Bewaar voedsel bij een goede temperatuur !



- Hou bereid voedsel niet langer dan twee uur bij kamertemperatuur
- Bewaar gekookt voedsel voor het opdienen bij een temperatuur van tenminste 65° C
- Koel alle gekookt en bederfelijk voedsel zo snel mogelijk af;
- gebruik voor grote hoeveelheden een bad met koud water om het afkoelen te versnellen ze in de koelkast te plaatsen
- Dek de producten goed af
- Bewaar gekoeld voedsel niet te lang, zelfs niet in de koelkast
- Hou de temperatuur van de koelkast onder de 4° C
- Controleer regelmatig of de temperatuur van de koelkast onder de 4 graden is
- Ontdooi bevroren voedsel bij voorkeur in de koelkast en niet bij kamertemperatuur

Waarom?

Micro-organismen vermeerderen zich heel snel bij kamertemperatuur. Als het voedsel bewaard wordt bij temperaturen lager dan 4° C of hoger dan 65° C wordt de groei ervan vertraagd of gestopt.

Een aantal gevaarlijke micro-organismen kunnen echter ook beneden de 4° C groeien.

Sleutel 5:
hou het vooral netjes!



- Was je handen voor je eten klaarmaakt
- Was je handen na elk toiletbezoek
- Hou alles proper wat in contact komt met voedsel
- Hou insecten en ander ongedierte weg uit je keuken en je bergplaats

Waarom?

Van de meeste micro-organismen word je niet ziek. Maar er bestaan ook gevaarlijke micro-organismen. Ze komen voor in grond, water, dieren en mensen. Ze kunnen op het voedsel worden overgebracht door vuile handen, schoonmaakdoeken en snijplanken.

meldpuntvraag van de maand

handschoenen verplicht?

Ik ging vanmiddag een broodje halen, en merkte dat het personeel geen handschoenen droeg. Mag dit?

Sommigen denken dat het hygiënischer is om bij de bereiding van broodjes (of andere gerechten) handschoenen te dragen. Er bestaat echter geen enkele wettelijke verplichting om dit te doen.

Het Europese Reglement 852/2004 over de levensmiddelenhygiëne bepaalt: "Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen".

Het dragen van wegwerphandschoenen kan in sommige gevallen wenselijk zijn, hoewel dit geen voorwensel mag zijn om minder hygiënisch te werken.

De handschoenen moeten vervangen worden na elke handeling die ze kan besmetten (handschoenen uit voor het toiletbezoek en nadien, na reiniging en ontsmetting van de handen, nieuwe handschoenen aantrekken).

Wegwerphandschoenen mogen geen vals gevoel van (hygiënische) veiligheid geven.

- Met dezelfde handschoenen mogen geen pro-pere of afgewerkte levensmiddelen en rauwe of vuile producten aangeraakt worden.
- De handschoenen moeten worden uitgedaan tijdens pauzes of bij toiletgebruik.

Werken zonder handschoenen is daarom niet minder hygiënisch. De voorwaarde is wel dat na elke handeling waarbij besmetting mogelijk is, de handen grondig worden gewassen.

nieuwsbrief van het voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - september - oktober 2011

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

Afgiftekantoor Brussel X

Erkenning: P910664

Belgique - België
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278