



Dossier

Plantaardige productie

In dit nummer

Dossier

Gewasbeschermingsmiddelen

Actueel

Het Islamitisch Offerfeest

Feiten en cijfers

Onze bijen in gevaar?

De barometers voor

de voedselveiligheid

Weet wat je eet

Controle in een fruitteelt-
bedrijf

De voedselketen begint bij de land- en tuinbouw.

Dus vonden we het best wel eens interessant om enkele nummers van onze nieuwsbrief te wijden aan de landbouwsector en de rol van het FAVV. In dit nummer spitsen we ons toe op de plantaardige productie en gaan voor de rubriek "weet wat je eet" eens mee op controle in een fruitteeltbedrijf. Ons dossier handelt dan weer over het correct gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. In een volgend nummer komt dan de dierlijke productie aan bod...



Goed gebruik van bestrijdingsmiddelen

Verantwoordelijke uitgever

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

Abonnementen

Een abonnement op de nieuwsbrief van het FAVV is gratis. Surf naar www.favv.be - publicaties - nieuwsbrieven.

Werken mee aan dit nummer

Lieve Busschots, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré (eindredactie en lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Claire Tennstedt, Stefan Theuwis, Bénédicte Verhoeven, Nathalie Welvaert

Copyrights

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

www.favv.be • communicatie@favv.be

De meesten van ons gebruiken wel eens "producten" om bijvoorbeeld onkruid in onze tuin te verdelgen of tegen mieren op het terras. Zijn deze producten ongevaarlijk?

De Belgische wetgever maakt een onderscheid tussen bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik (gewasbeschermingsmiddelen + andere voor gebruik in de landbouw bestemde producten) en biociden.

schermen en worden voornamelijk in de landbouw gebruikt. Fungiciden (middelen om schimmels te bestrijden), insecticiden (tegen insecten) en herbiciden (onkruidverdelgers) worden het vaakst gebruikt.

Gewasbeschermingsmiddelen (of fytofarmaceutische producten: "fyto" is Grieks voor "plant") zijn producten die bedoeld zijn om gewassen te be-

Lees verder op volgende bladzijde

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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

goed gebruik van bestrijdingsmiddelen (vervolg)

“Biociden” (Grieks voor “wat het leven doodt”) zijn producten die bestemd zijn om schadelijke organismen te vernietigen, af te schrikken of onschadelijk te maken, te beletten dat ze ‘in actie komen’ of ze op enige andere manier te bestrijden. Tot de biociden behoren met name insecticiden en rodenticiden (voor het bestrijden van ratten, muizen, ...) voor huishoudelijk of industrieel gebruik, beschermingsproducten (bijvoorbeeld producten om hout te behandelen), ontsmettingsmiddelen (bijvoorbeeld om chemische toiletten te ontsmetten).

Het verschil tussen bestrijdingsmiddelen en biociden is niet altijd even duidelijk. Soms bevatten ze dezelfde actieve stof en soms gebruiken ook landbouwers biociden, bijvoorbeeld om melkinstallaties te ontsmetten.

Die producten moeten met grote voorzichtigheid worden gebruikt. Bij verkeerd gebruik ervan (bijvoorbeeld: onjuiste dosis, niet naleven van de wachttijd vóór de oogst) kunnen de behandelde planten te veel schadelijke residuen bevatten. Het is daarom belangrijk om het etiket op de producten aandachtig te lezen en de vermelde gegevens in acht te nemen.

De wetgeving heeft aanzienlijke wijzigingen ondergaan, met name vanuit een streven naar het beschermen van de gezondheid van mensen en dieren, maar ook met het oog op milieubescherming.

Voordat een bestrijdingsmiddel op de markt mag worden

gebracht moet het bijvoorbeeld officieel erkend zijn. Daarnaast werden ook maximale residugehalten (MRL) vastgelegd voor levensmiddelen en diervoeders.

Sinds 18 augustus 2012 zijn gewasbeschermingsmiddelen ingedeeld in producten voor professionele gebruikers (landbouwers, ...) en producten voor niet-professionele gebruikers (particulieren). Producten voor professioneel gebruik mogen alleen door professionelen worden gebruikt. Hobbyisten kunnen nog slechts bepaalde producten kopen die voldoen aan welbepaalde normen op het vlak van veiligheid (bijvoorbeeld kindveilige doppen) en gebruiksgemak (bijvoorbeeld inhoud van de verpakking beperkt tot hoeveelheid die nodig is om 5 are te behandelen).

Voor de aanpassing van verpakkingen en etiketten is voorzien in een overgangperiode van 2 jaar.

Meer informatie vindt u op de website www.fytoweb.be (zie Info gebruiker > FAQ)

Tot slot enkele praktische tips

- Lees altijd het etiket voordat u de producten gebruikt.
- Gebruik altijd de dosis waarvoor het product erkend is
- Gebruik beschermingsmiddelen : waterdichte werkkledij, rubberhandschoenen, bril (of masker) rubberlaarzen.
- Eet, drink en rook niet tijdens het uitvoeren van de behandeling en vermijd dat het product in contact komt met huid, ogen en mond.
- Was zorgvuldig uw handen na de behandeling, ontsmet eventuele wonden, ook de allerkleinste.
- Was uw werkkledij.
- Maak niet meer product klaar dan u nodig hebt, zodat de overschot het milieu niet vervuult.



Feiten en cijfers

Onze bijen in gevaar?

Bijen spelen niet alleen een rol in de honingproductie maar zijn ook belangrijk voor onze voedselvoorziening en het behoud van de biodiversiteit. Naar schatting 80% van onze plantensoorten (fruit, groenten, bloemen, enz.) heeft bestuiving door insecten nodig om zich te kunnen voortplanten. De bijen hebben hierin een zeer belangrijk aandeel. In de EU leven naar schatting meer dan 2500 verschillende soorten wilde bijen. Slechts 1 bijensoort is gedomesticeerd door de mens voor de productie van honing, koninginnenbrij, pollen, enz. De laatste jaren zijn er wereldwijd steeds meer alarmerende berichten over de gezondheidstoestand van onze bijen. De Europese Commissie berekende dat indien geen bestuiving door insecten meer zou plaatsvinden, dit een verlies van ± 22 miljard € voor de Europese landbouwsector zou opleveren. Het is dus zeer belangrijk de bijengezondheid te bewaken.

Om de bijengezondheid op een objectieve manier in kaart te brengen, start het FAVV in oktober 2012 met een pilootbewakingsprogramma. Dit programma kadert in een Europees project waaraan 17 EU-lidstaten deelnemen. Het Belgisch programma werd opgesteld door het FAVV in samenwerking met het nationaal referentielaboratorium voor bijenziekten CODA, het laboratorium voor zoofysiologie van de UGent en de faculteit Gembloux Agro-Bio Tech van de ULg.

In een periode van 1 jaar zullen 150 imkers, willekeurig geselecteerd over de verschillende provincies, 3 maal bezocht worden. Elk bezoek

zal bestaan uit een bevraging van de imker, een onderzoek van zijn bijenkolonies op tekenen van ziekte en eventueel ook een monsterneming voor verder labo-onderzoek.

Met dit project wil het FAVV voornamelijk bepalen hoe groot de bijensterfte in België is. Verder zal ook de ernst van de besmetting met de varroamijt, een van de grootste bedreigingen van de bijengezondheid, worden nagegaan. Ook de mate waarin enkele andere belangrijke bijenziekten voorkomen zal worden onderzocht. Finaal zal de mogelijke rol van de deze bijenziektes in de waargenomen bijensterfte bekeken worden.

Het FAVV staat in voor alle kosten van de bezoeken, staalnames en labo-onderzoeken. Alle resultaten zullen op regelmatige basis aan de volledige sector gecommuniceerd worden.

Indien dit pilootproject na afloop een positieve evaluatie krijgt, wil het FAVV op een meer permanente basis een bewakingsprogramma voor de bijengezondheid opstarten.

Meer details over het programma zijn beschikbaar op de website van het FAVV via:

www.favv.be > beroepssectoren > dierlijke productie > bijenteelt



Weet wat je eet

Een controle in een fruitbedrijf



De fruitpluk is volop aan de gang en de eerste appels en peren van de nieuwe oogst verschijnen in de winkelrekken... Hoe zit het met de voedselveiligheid van ons fruit? Wees gerust, ook dit wordt door het FAVV gecontroleerd en onze telers weten wat ze doen. Van alle ontdekte monsters van groenten, fruit en granen op residuen van gewasbeschermingsmiddelen was 97,4 % conform, zo staat in het Activiteitenverslag 2011 van het FAVV. Dat wil zeggen dat het maximaal residugehalte (MRL) niet overschreden werd (zie ook het artikel over gewasbeschermingsmiddelen vooraan in dit nummer). Controles op residuen van gewasbeschermingsmiddelen gebeuren in de veilingen, in de groothandel en in de kleinhandel, maar er wordt natuurlijk ook gecontroleerd op het fruitbedrijf zelf.

We gingen een kijkje nemen.

Gewasbeschermingsmiddelen

We bellen aan bij een fruitteiler in Vlaams-Brabant. Zoals alle controles gebeurt ook deze onaangekondigd en dan durft het wel eens voorvallen dat er niemand thuis is... Maar hier hebben we geluk. Controleur Nathalie stelt zich voor en legt het doel van ons bezoek uit. De controle kan beginnen...

We beginnen met een "materiële" controle: inspectie van de lokalen, het materieel en de naleving van de hygiënevoorschriften, ... Erg belangrijk bij een bedrijf in de plantaardige productie is hoe de gewasbeschermingsmiddelen worden bewaard en gebruikt. Omdat de meeste gewasbeschermingsmiddelen niet zonder gevaar zijn, moeten ze in een apart lokaal (of kast) worden bewaard. Hier werd gekozen voor afgesloten kasten waarop het teken "vergif" werd aangebracht.

Nathalie controleert grondig de voorraad want de regels zijn streng: er mogen geen middelen aanwezig zijn die niet of niet langer erkend zijn, ze moeten bewaard worden in de oorspronkelijke verpakking, het etiket moet goed leesbaar zijn en niet beschadigd, ... Naast de kast staan de uitgespoelde lege verpakkingen klaar om te worden weggebracht naar het inzamelpunt van Phytofar-Recover, een vzw die ze op een milieuvriendelijke manier verwerkt en vernietigt.

Daarna komen het spuittoestel en de koelruimtes aan de beurt. Spuittoestellen moeten om de drie jaar gekeurd worden om te garanderen dat de gewasbeschermingsmiddelen zo efficiënt mogelijk en op de meest milieuvriendelijke manier gebruikt worden. Alles is in orde bij dit bedrijf, dat trouwens gecertificeerd is voor zijn zelfcontrolesysteem, net zoals ongeveer 15.000 andere bedrijven uit de land- en tuinbouwsector.



Registers

Later volgt de controle van de documenten. Om de traceerbaarheid te garanderen en zo eventuele risico's voor de volksgezondheid (bijvoorbeeld een levensmiddel met teveel residuen, ...) te beperken moeten telers een aantal registers bijhouden.

De aangevoerde gewasbeschermingsmiddelen (en biociden) moeten worden geregistreerd in een IN-register. Gegevens over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden moeten genoteerd worden in een gebruiksregister. Hierin komen onder andere de naam van het gebruikt product, de datum van de toediening, op welke teelt, de gebruikte dosis, de oogst- of verkoopdatum, ...

Checklists

Om alle bedrijven op dezelfde manier te controleren wordt gebruik gemaakt van **checklists**. Dit zijn uiteraard andere checklists dan die voor bijvoorbeeld de horeca, maar de manier waarop ze worden ingevuld is dezelfde. Voor elk punt dat gecontroleerd wordt, wordt een vakje aangekruist, het vakje "conform" als dit punt in orde is, het vakje "niet conform" als het niet in orde is, met de reden. Elk punt heeft een "weging" die aangeeft het een klein of juist een groot risico betekent. Een cijfer 10 betekent een zware inbreuk, bijvoorbeeld een niet gekeurd spuittoestel. Een punt met weging 1 of 3 betekent een lager risico.

Naargelang het aantal inbreuken en hun weging valt de controle gunstig of ongunstig uit. In het laatste geval wordt een waarschuwing of een procesverbaal opgemaakt en wordt later een hercontrole uitgevoerd om te zien of de inbreuken in orde gebracht werden.

Na de controle drukt Nathalie het controleverslag (de ingevulde checklist) af en overloopt ze samen met de fruitteler de resultaten. De teler krijgt hierbij de kans zijn opmerkingen aan het verslag toe te voegen. Daarna ondertekenen zowel de teler als de controleur het verslag en zit de controle erop, in dit geval met gunstig resultaat.

In volgend nummer: een veeteeltbedrijf...



Feiten en cijfers

Barometers voor de veiligheid van de voedselketen

De laatste tien jaar hebben de bedrijven veel inspanningen geleverd op hun traceerbaarheid te verbeteren en hun productieprocessen te controleren (zelfcontrole). Tegelijk is het aantal controles en monsternames door het FAVV fors toegenomen. Maar hoe meten we nu de impact hiervan op de veiligheid van de voedselketen?

Het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap heeft een meetinstrument ontwikkeld om de veiligheid van de voedselketen jaarlijks objectief op te volgen. Dit wordt de barometer van de veiligheid van de voedselketen genoemd. Hierbij worden zowel de voedselveiligheid als de dieren- en plantengezondheid in rekening gebracht. De barometer voor de veiligheid van de voedselketen bestaat dus eigenlijk uit drie barometers: één voor de **voedselveiligheid**, één voor de **dierengezondheid** en één voor de **plantengezondheid**. Deze barometer, die in 2010 voor de eerste keer

gepubliceerd werd, vormt een première voor Europa.

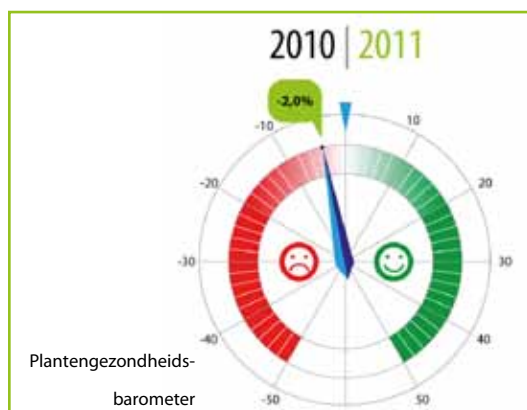
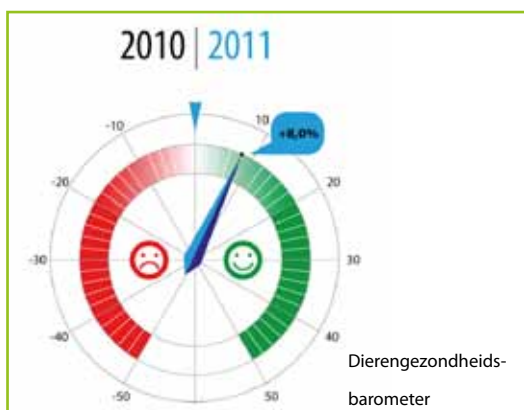
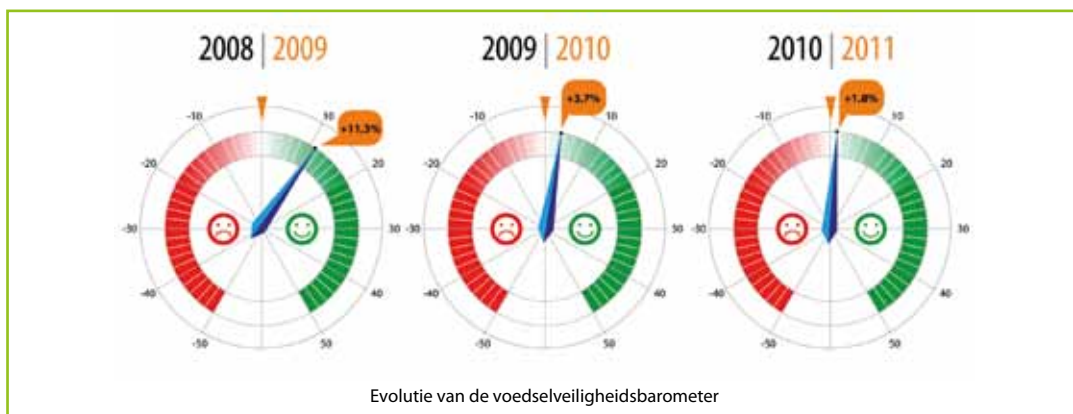
In het globale resultaat worden 30 parameters in rekening gebracht en samengevat. Dit instrument geeft een trend aan in de evolutie van de situatie en moet op lange termijn geïnterpreteerd worden: de jaarlijkse schommelingen kunnen immers verschillende oorzaken hebben.

In het algemeen wijzen de resultaten op een hoog niveau van voedselveiligheid in ons land. Een groot aantal indicatoren hebben namelijk een erg goed resultaat (meer dan 95 % conformiteit). De

positieve trend van de barometer voor de voedselveiligheid is vooral het resultaat van een toename van het aantal gevalideerde autocontrolesystemen in de voedselketen, vooral op de landbouwbedrijven.

De barometers voor de dierengezondheid en de plantengezondheid werden in 2011 geïntroduceerd.

Meer info op www.favv.be > Wetenschappelijk Comité > Barometers voor de veiligheid van de voedselketen



Het Islamitisch Offerfeest

Zoal elk jaar viert de moslimgemeenschap haar Offerfeest. Dit jaar zal dit plaatsvinden rond 25 oktober. De organisatie vergt een nauwe samenwerking tussen moslimgemeenschappen, veehandelaars, dierenartsen, gemeentelijke, gewestelijke en federale overheden, waaronder het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Deze samenwerking heeft als doel de organisatie van het Offerfeest optimaal te laten verlopen met het volste respect voor de vrijheid van levensbeschouwing, het dierenwelzijn, de volksgezondheid, het leefmilieu en de openbare orde.

De rituele slachting maakt deel uit van het Offerfeest en gebeurt gewoonlijk in speciaal daartoe ingerichte en erkende tijdelijke slachtplaatsen, waarvan de organisatie kan gebeuren door zowel private personen als door de gemeentelijke overheden. In elk geval zorgt de lokale overheid ervoor dat de regelgeving voor het Offerfeest wordt nageleefd. De aanvraag voor erkenning van een tijdelijke slachtplaats, het afleveren van de vereiste slachtaangiften, de ordehandhaving tijdens het Offerfeest en ook het informeren van de lokale moslimgemeenschap zijn enkele van de belangrijkste taken van de gemeentelijke overheden.



Informatiebrochure voor het Offerfeest

Deze brochure is bedoeld om het Offerfeest in de best mogelijke omstandigheden te laten verlopen in het belang van mens en dier.

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Op voorstel van het FAVV levert de minister de erkenningen voor de tijdelijke slachtplaatsen af na een grondige evaluatie van het dossier. Het FAVV ziet ook toe op de naleving van de reglementering op deze slachtplaatsen.

In een tijdelijke slachtplaats kunnen enkel schapen geslacht worden waarvan het vlees uitsluitend bestemd is voor eigen gebruik door de persoon die een slachtaangifte heeft gedaan. Het vervoer van de dieren naar de slachtplaats, het tijdelijk opstellen, de behandeling, ... moet gebeuren met het volste respect voor de regels van het dierenwelzijn.

Voor het toezicht moet de organisator onder eigen verantwoordelijkheid een dierenarts onder contract nemen.

Het slachten en versnijden moet gebeuren onder goede hygiënische omstandigheden en met respect voor het dierenwelzijn. Omdat het vlees enkel mag dienen voor eigen gebruik en dus niet mag verkocht worden, gebeurt er geen vleeskeuring.

Niet alle delen van de geslachte dieren mogen meegenomen worden: de kop, het darmpakket, de milt, het bloed en de huid moeten als afval worden verwijderd op de slachtplaats zelf. De organisator van de slachtplaats moet er voor zorgen dat afval op een juiste manier wordt verwijderd uit de tijdelijke slachtplaats.

Meer informatie en een informatiebrochure over het offerfeest zijn te vinden op onze website www.favv.be onder het icoon offerfeest.

Meldpuntvraag van de maand

Mag ik groenten uit mijn tuin of fruit uit mijn boomgaard verkopen ?

Dit is uiteraard niet verboden, maar u moet wel een aantal regels volgen om de voedselveiligheid te garanderen:

- U moet erg waakzaam zijn bij het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden (insecten- en onkruidbestrijdingsmiddelen, slakkenkorrels, ...). De producten moeten erkend zijn voor gebruik in België (zie www.fytoweb.be) en gebruikt worden volgens de voorschriften op het etiket (soort gewas, dosis, wachttijd voor de oogst, ...).
- U moet een gebruiksregister bijhouden van de gewasbeschermingsmiddelen en biociden die u gebruikt (teelt, handelsbenaming van het product, datum van de behandeling, dosis per hectare, behandelde oppervlakte).

Als u geen gewasbeschermingsmiddelen en biociden gebruikt zijn de regels veel eenvoudiger.

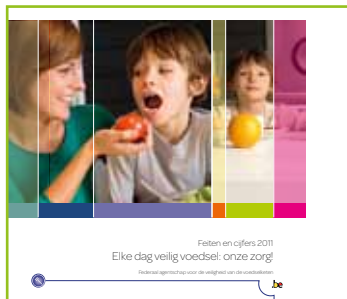
Meer inlichtingen vindt u op onze website www.favv.be. U kan ook bij uw Provinciale Controle-eenheid terecht.

Als u minder dan 50 are aardappelen en hoogstamfruit kweekt, minder dan 25 are laagstamfruit of minder dan 10 are andere plantaardige producten, dan moet u zich niet bij het FAVV registreren.

U bent dan bovendien vrijgesteld van de jaarlijkse bijdrage aan de financiering van het FAVV.

Nieuwe publicatie

Feiten en cijfers - het FAVV in 2011



Ook voor 2011 is er een verkorte versie van het activiteitenverslag verschenen onder de titel "feiten en cijfers".

Deze verkorte versie is meer dan zomaar een samenvatting. Ze geeft in de eerste plaats een goed overzicht van de controleresultaten in 2011. Net als in 2010 waren de resultaten in 2011 zeer bevredigend. Maar de inspanningen moeten worden verder gezet, zeker op het vlak van de hygiëne in het segment business to consumer.

De gunstige evolutie van het aantal bedrijven dat hun auto-controlesysteem liet certificeren is bemoedigend: hun aantal is meer dan verdubbeld.

Dit verslag kan nagelezen of gedownload worden op onze website www.favv.be.

Er is ook een beperkt aantal gedrukte exemplaren beschikbaar.

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Tweemaandelijks tijdschrift - augustus - september 2012

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

Afgiftekantoor Brussel X

Erkennung: P910664

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