

nieuwsbrief

van het FAVV



Voor alle operatoren in de sector
B2C zij die rechtstreeks voedingsmiddelen
leveren aan de eindgebruiker



Dossier acrylamide

5 sleutels voor veilig voedsel tijdens de zomer

Listeria: de puntjes op de i

Ervaringen van een gecontroleerde

De inspectieresultaten raadplegen: zo doet u het

03

Dossier acrylamide

05

5 sleutels voor veilig voedsel

08

Listeria in het vizier

10

Een stroompanne...
Wat met uw koelkast en diepvriezer?

13

De inspectieresultaten raadplegen:
zo doet u het



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Verantwoordelijke uitgever

Herman Diricks

Abonnementen

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

Werken mee aan dit nummer:

Katrien Beullens, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Aurélie Hierneaux, Daisy Huleu, Nir Shemmer, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove, Jean-Sébastien Walhin

Copyrights

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

www.favv.be



Acrylamide: een reden tot bezorgdheid voor de volksgezondheid

Acrylamide is een chemische stof die goed gekend is in de industrie (productie van plastic, papierindustrie, verf, enz.). Acrylamide wordt ook aangetroffen in de rook die vrijkomt bij de verbranding van tabak.

In 2002 vestigt een Zweedse studie voor de eerste keer de aandacht op de aanwezigheid van acrylamide in een levensmiddel. Sindsdien heeft de wetenschappelijke wereld zich over de problematiek gebogen: oorsprong, factoren die de productie ervan beïnvloeden, sanitaire gevolgen, preventiemiddelen. De Wereldgezondheidsorganisatie heeft deze chemische stof gerangschikt in de categorie "waarschijnlijk kankerverwekkend" voor de mens, en er werd grootschalig onderzoek verricht om deze problematiek, die de aandacht heeft van de voedingswereld, goed in kaart te brengen.

Wanneer wordt acrylamide gevormd?

Het is hoofdzakelijk tijdens een verhittingsfase, in een relatief droge omgeving, dat deze chemische stof wordt gevormd. Met andere woorden, wanneer een levensmiddel van plantaardige oorsprong rijk aan suikers wordt opgewarmd in de oven (hoge temperatuur, weinig vochtigheid), in de friteuse (de temperatuur is hoog en het vet is hydrofoob: het houdt niet van water), in de broodrooster, op de grill, in de grillroven, of wanneer het levensmiddel wordt gebakken, enz., kan zich acrylamide ontwikkelen. Er wordt gesproken over de "Maillard-reactie", of bruinkleuringsreactie, waarbij de suikers en aminozuren van de levensmiddelen reageren en nieuwe aroma's, geuren en kleuren doen ontstaan.

Anderzijds kon worden vastgesteld dat het koken van dit type levensmiddelen in water geen significatieve productie van deze stof tot gevolg heeft.



Zijn alle levensmiddelen betrokken?

Neen. Acrylamide wordt teruggevonden in producten van plantaardige oorsprong die rijk zijn aan gluciden (ook koolhydraten genoemd, zoals zetmeel): aardappelen en afgeleide producten (frietten, chips), granen en de daarvan vervaardigde producten (brood, koekjes, beschuit), koffie, vervangproducten (cichorei,...). Producten van dierlijke oorsprong zijn niet of heel weinig betrokken.



Bron: EFSA

Een reden tot bezorgdheid voor de volksgezondheid

De aanwezigheid van acrylamide in onze voeding is toch wel een reden tot bezorgdheid voor de volksgezondheid. De Europese Autoriteit voor de Voedselveiligheid (EFSA) heeft in een recent persbericht bevestigd dat deze stof in onze voeding de nodige aandacht verdient. Op zijn beurt heeft het Wetenschappelijk Comité van het FAVV, samengesteld uit onafhankelijke wetenschappers, gewezen op het feit dat tussen 2008 en 2013 het gehalte aan acrylamide sterk gedaald is in chips en peperkoek-tenover tussen 2002 en 2006. In koffie daarentegen is het gehalte beduidend toegenomen en lijkt het acrylamidegehalte van frietten en koffievervangers een stijgende trend te vertonen. Het blijkt dus dat de inname van acrylamide via de voeding in deze periode maar weinig is gedaald.

Bron: EFSA

De voedingssector is zich bewust van de problematiek en heeft fabricageprocédés en een autocontrolesysteem uitgewerkt die het mogelijk maken om het acrylamidegehalte in onze voeding te verminderen tot een zo laag als redelijkerwijs mogelijk niveau. Er worden hen permanente inspanningen gevraagd om veilige producten te waarborgen. Het is bovendien belangrijk om de gebruiksvoorwaarden zoals aangeduid op de verpakking goed na te leven.

Wat doet het FAVV? Op het niveau van de eigenlijke controle houdt het FAVV ook een oogje in het zeil. Al meer dan 10 jaar voert het FAVV elk jaar monsternemingen uit, het vergewist zich ervan dat de ondernemingen de voedingsmiddelen onder passende omstandigheden produceren en verwerken en het besteedt aandacht aan een product dat bij ons frequent wordt geconsumeerd: frieten! In 2015 is het aantal monsternemingen en analyses van frieten in frituren gevoelig verhoogd.

De betrokken operatoren (horeca, bakkers, ...) krijgen ook opleidingen en zij ontvangen de informatie die nodig is voor een goed risicobeheer.

De rol van de consument

Voor de consument is het belangrijk en zelfs essentieel dat hij weet dat er acrylamide in levensmiddelen kan zitten. Deze stof heeft altijd bestaan in onze voeding en er kunnen ook eenvoudige reflexen worden aangenomen om de inname ervan voor een groot stuk te beperken: vermijden om zetmeelrijke voeding te bruineren, de aanbevolen temperatuur niet overschrijden (max. 175°C voor een friteuse bijvoorbeeld), gevarieerd en evenwichtig eten en fruit en groenten een plaats geven in het dagelijkse voedingspatroon.

Meer informatie

- Folder "Minimale hygiënemaatregelen voor frituren" (www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Minimale hygiënemaatregelen voor frituren)
- Advies van het wWetenschappelijk Comité: Herevaluatie van de acrylamide inname van de Belgische bevolking (advies 18-2014): <http://www.favv.be/wetenschappelijk-comite/adviezen/2014.asp>



Hierbij enkele raadgevingen om de ontwikkeling van acrylamide bij de bereiding van frieten te beperken:

- Kies voor zogenaamde «frietaardappelen» (als dusdanig aangegeven op de verpakking). Die bevatten minder suikers die bij het bakken in acrylamide worden omgezet. Ook grote aardappelen bevatten minder suikers.
- Bewaar deze aardappelen bij voorkeur bij een temperatuur die niet lager is dan 6°C om de aanmaak van suikers te vermijden.
- Vermijd het gebruik van ontkiemde en gerimpelde aardappelen, ze bevatten meer suikers.
- Snij liever dikkere frieten, die bevatten na afbakken minder acrylamide door het oppervlakte/volume-effect.
- Laat de gesneden frieten enkele minuten weken in warm water of blancheer ze, om een deel van de suikers uit de aardappelen naar het water te lekken. Dep de frietjes daarna droog.
- Bak de frieten af op maximaal 175°C tot ze licht goudgeel zijn. Hoe bruiner, hoe meer acrylamide.
- Bak niet te veel frietjes in één keer: hierdoor koelt de olie teveel af en moeten de frieten langer worden gebakken.
- Verminder de baktijd bij kleinere hoeveelheden.

Bovendien, als u gebruik maakt van voorverpakte, voorgesneden en voorgebakken frieten:

- Volg de bewaar- en bereidingsinstructies die u op de verpakking vindt.
- Bak de ovenfrituren volgens de instructies op de verpakking en tot ze licht goudgeel zijn. Vergeet niet om de frieten verschillende keren om te draaien zodat ze aan alle kanten even goed worden gebakken.

Vijf sleutels voor veilig voedsel

Zomer! De mooie dagen komen eraan, de temperaturen stijgen...

Zorg dat het niet ook "het seizoen van de voedselvergiftigingen" wordt...

Bij zomerse temperaturen bederven voedingswaren nu eenmaal vlugger.

Het volstaat hiervoor 5 eenvoudige regels te volgen.



Hou het proper

- Was je handen voor je eten klaarmaakt en na elke toiletbezoek Zorg voor een propere keuken: werktabelt, fornuis, snijplanken, ...
- Reinig regelmatig de koelkast: met warm water en zeep, een keer per maand is een goed ritme, ontsmet als het nodig is
- Reinig regelmatig de diepvries: want ijsaanslag is nadelig voor de koeling en neemt bovendien plaats in, één keer per jaar wordt aanbevolen
- Gebruik proper bestek en servies
- Reinig na elk gebruik de grill van de BBQ
- Zorg dat huisdieren niet in aanraking kunnen komen met het eten dat je bereidt
- Vermijd insecten in de keuken en berging, let zeker op in de zomer als ramen en deuren openstaan

1



Hou rauwe en bereide voedingsmiddelen apart

- Gebruik niet dezelfde werkplanken en messen voor het bereiden van bv rauwe kip en groenten. Je wast ze best af tussen elke bereiding.
- Gebruik het bord of de schaal waarop rauw vlees heeft gelegen niet voor gebakken vlees, om alle risico op kruisbesmetting te vermijden
- Bewaar voedsel in gesloten recipiënten. Zo voorkom je dat rauw en bereid voedsel met elkaar in contact komen

2



Verwarm voedsel goed

- Gevogelte en gehakt dient goed doorbakken te worden. Laat gehakt-producten (worstjes,...), kip, kalkoen, vis, kalfs- en varkensvlees volledig doorbakken op de BBQ. Een verkoelde buitenkant betekent niet noodzakelijk dat het product van binnen volledig gaar is.
- Zorg dat alles door en door opgewarmd wordt tot minstens 60°C. Warm je voedsel opnieuw op, verwarm het tot minstens 60°C.

3



Bewaren bij juiste temperaturen

- Controleer regelmatig de temperatuur van de koelkast (max 4 °C) en diepvries (lager dan -18°C)
- Bewaar gekookt voedsel voor het opdienen bij een temperatuur van tenminste 60° C
- Niet te lang op kamertemperatuur bewaren: max. 2 uur (bacterieën ontwikkelen zich snel tussen 10 en 60°C : zet zo snel mogelijk in de koelkast)
- In de zomer haal je gekoelde producten zo laat mogelijk uit de koelkast, na het eten zet je de producten zo snel mogelijk terug in de koelkast
- Gebruik voor grote hoeveelheden een bad met koud water om het afkoelen te versnellen en ze vervolgens in de koelkast te plaatsen of verdeel de gerechten in kleinere porties
- Resten van warme gerechten kan je enkele dagen bijhouden in de koelkast in afgesloten bakjes of afgedekt met plastic folie, warm ze bijvoorkeur maar 1 keer op
- Resten van koude gerechten kan je 24 uur bijhouden
- Ontdooi bevroren voedsel bij voorkeur in de koelkast of in de microgolf, zeker niet bij kamertemperatuur of in warm water

4



Gebruik drinkbaar water en goede producten

- Schenk extra aandacht aan snel bederfbare producten: vlees, vis, salades, zuivelproducten: niet gebruiken na de "te gebruiken tot datum"
- Bij twijfel kan het zicht en de geur van het product soms al uitsluitend geven over de kwaliteit
- Visuele controle van verpakking: blik dat bol staat, gescheurde verpakking
- Eens de verpakking geopend, is de houdbaarheidsdatum op de verpakking niet meer geldig, bijvoorbeeld melk blijft nog slechts enkele dagen goed
- Hou rekening houden met de bewaarvoorschriften op de verpakking
- Altijd groenten en fruit wassen, zeker als ze rauw worden gegeten

5

Een vraag of klacht over dierenwelzijn?

Het FAVV is niet langer bevoegd voor dierenwelzijn. Dit behoort voortaan tot de bevoegdheid van de gewesten.

Voor meer informatie kan u voortaan terecht bij:

Vlaams Gewest:

Departement LNE - Inspectie Dierenwelzijn
VAC Gent, Koningin Maria Hendrikaplein 70, bus 77 - 9000
GentTel.: 09/276 20 60 - Fax: 09/276 20 65
Mail: dierenwelzijn@vlaanderen.be
Klachtenformulier: <http://www.vlaanderen.be/nl/natuur-en-milieu/dieren/melden-van-verwaarloosdemishandel-de-dieren?>

Waals Gewest:

UBA (Unité Bien-être animal)
Tel. : 081/33 60 50
Mail : ubea.dgarne@spw.wallonie.be
Klachtenformulier: <http://www.wallonie.be/fr/bienetreanimal>

Brussels Hoofdstedelijk Gewest:

Klachten : inspection-inspectie@environnement.irisnet.be
Vragen: 02/775 75 75 of via mail info@environnement.irisnet.be
Klachtenformulier: <http://www.leefmilieu.brussels/themas/dieren-welzijn/klacht-indienen-bij-dierenverwaarlozing-mishandeling>



U vertrekt op reis met uw kat, hond of... fret?

Vorkom nare verrassingen en zorg dat u tijdig geïnformeerd bent.

Zelfs als u in België blijft moet u in ieder geval de wetgeving over de identificatie en de vaccinatie tegen hondsdolheid naleven.

De vereisten zijn verschillend naargelang de diersoort en als u binnen Europa reist, het land van bestemming. U vindt hiervoor alle nuttige informatie op de website van de FOD Volksgezondheid: www.health.belgium.be > dieren en planten > Reizen met dieren.

Om alle moeilijkheden te vermijden contacteert u best minstens 30 dagen voor uw vertrek uw dierenarts of de Provinciale Controle-eenheid in uw provincie, zie www.favv.be > PCE.

Het gaat niet alleen om de gezondheid van uw dier, maar ook om uw eigen gezondheid en die van uw medeburgers!

Hondsdolheid is en blijft immers een dodelijke ziekte die jaarlijks wereldwijd meer dan 55.000 mensen treft. België is officieel vrij van hondsdolheid, maar meer dan 150 landen zijn dat niet, waaronder populaire toeristische bestemmingen zoals Turkije en Marokko. Weet ook dat als u een hond of kat vanuit één van deze landen wil meenemen u minstens 4 maanden zal nodig hebben om u in orde te stellen. Voor een toerist is dit haast een onmogelijke opdracht...

Steek niets liefs in je valies, want hondsdolheid in je koffers kan dodelijke slachtoffers maken!

Meer weten? Bezoek onze webpagina <http://www.afsca.be/reizen-gezelschapsdieren/>.

De zomer is in 't land, de "grote vakantie" is begonnen!

Bederf je kamp niet!

Enkele tips om op kamp voedselnarigheden te vermijden: www.favv.be > Consumenten > Publicaties > Bederf je kamp niet !



Listeria in het vizier

We krijgen de laatste weken nogal wat vragen in verband met de recente problemen met hervekaas op basis van rauwe melk bij een ambachtelijke producent omdat er Listeria werd in aangetroffen. Wat is Listeria nu eigenlijk en waarom is het FAVV zo streng?

Listeria monocytogenes

Listeria is een bacterie die van nature in het milieu voorkomt, onder andere in aarde, water, ingewanden van dieren, enz... Het geslacht Listeria omvat 8 verschillende soorten waaronder ook de voor de mens gevaarlijke Listeria monocytogenes.

Deze soort is ook wijdverspreid in het milieu. Ze is ook terug te vinden in de darmen van dieren en de uitwerpselen van deze dieren kunnen een belangrijke besmettingsbron zijn. Listeria monocytogenes houdt een gevaar in voor de volksgezondheid omdat ze ernstige voedselvergiftigingen kan veroorzaken (Listeriose genoemd), die in sommige gevallen zelfs dodelijk kunnen zijn. Listeria monocytogenes is absoluut geen bacterie die nodig is voor de fabricage van kaas, integendeel deze bacterie is ziekteverwekkend en gevaarlijk voor de volksgezondheid. L. monocytogenes is in staat om te groeien bij koelkasttemperaturen.

Gevolgen voor de volksgezondheid en risicogroepen

De mogelijke symptomen van een besmetting met Listeria zijn koorts en / of hoofdpijn. In sommige gevallen kan het tot 8 weken duren vooraleer er symptomen merkbaar worden. Personen die besmette producten genuttigd hebben en deze symptomen vertonen worden moeten hun huisarts raadplegen. Zwangere vrouwen moeten extra aandacht schenken aan deze symptomen, net als mensen met een verminderde weerstand en ouderen. In zeer ernstige gevallen kan listeriose vroeggeboorte, doodgeboorte en overlijden van besmette personen veroorzaken.

Situatie in Europa

In een rapport van 2015 vermeldde de EFSA (de Europese autoriteit voor voedselveiligheid) een aanzienlijke toename van het aantal geregistreerde besmettingen met Listeria in de periode 2009 – 2013: in 2013 werden 1.763 gevallen van Listeriose geregistreerd in de verschillende Lidstaten en 191 sterfgevallen werden geregistreerd. België telde in ditzelfde jaar 73 geregistreerde besmettingen met Listeriose en 4 geregistreerde overlijdens.

De wetgeving

Om de normen vast te leggen houdt de wetgeving rekening met het aantal gemelde gevallen, het wetenschappelijk onderzoek, de frequentie van voorkomen, enz... De regelgeving over de aanwezigheid van Listeria in voedingsmiddelen is Europese materie: Verordening 2073/2005 legt vast dat tijdens de productie een totale afwezigheid van Listeria vereist is.

De producent is verantwoordelijk

Verantwoordelijkheid ligt aan de basis van de voedselveiligheid. Inderdaad, elke producent, landbouwer, verwerker of distributeur is verantwoordelijk voor de producten die hij produceert of bewerkt of verwerkt. Via zijn autocontrolesysteem moet hij er voor zorgen dat zijn producten voldoen aan de verschillende geldende voorschriften.

De rol van het FAVV

De missie van het FAVV is er voor te zorgen dat de consument veilige producten op zijn bord krijgt. Het werk van het Voedselagentschap is volledig neutraal en gebaseerd op objectieve bevindingen en laat toe een hoog niveau van voedselveiligheid te behalen.

Het Voedselagentschap voert zijn werk uit in volledige neutraliteit en objectiviteit en houdt zich niet bezig met welke lobbying ook. Het FAVV weerlegt ook elke bewering als zou het problemen hebben met de ambachtelijk productie. Het respect voor de authenticiteit van de producten en de tradities die hiermee gepaard gaan, het ambachtelijke, de korte keten productie en ook de veranderende maatschappelijke trends komen allemaal aan bod in het beleid van het Voedselagentschap.

Er werden reeds verschillende initiatieven genomen door het Voedselagentschap, in het bijzonder op het gebied van voorlichting en ondersteuning. Ook werden versoepelingen toegekend aan kleine bedrijven zodat ze producten kunnen produceren die traditie, kwaliteit en veiligheid combineren, wetende dat de normen op dit niveau worden gedefinieerd door de Europese Commissie.

Er kunnen inderdaad grote verschillen zijn in de manier waarop een voedingsmiddel wordt geproduceerd: een ambachtelijke producent in een klein atelier met slechts weinig materiaal heeft niet dezelfde middelen en mogelijkheden als een groot volledig geautomatiseerd bedrijf dat honderden stuks per dag produceert. Het FAVV is zich hier volledig van bewust en houdt al jaren rekening met deze verschillen. De eisen die het aan een KMO stelt zijn niet dezelfde als deze die het stelt aan ondernemingen met meer middelen: een autocontrolesysteem dat duidelijk "lichter" mag zijn, minder administratieve lasten, vereenvoudigde traceerbaarheid, vereenvoudigde registers, ... Er worden met andere woorden heel wat versoepelingen toegekend zodat de kleine producenten en de korte ketens gevrijwaard worden met respect voor de wetgeving om de volksgezondheid te waarborgen.

Het FAVV heeft een brochure "verwerking en verkoop op de hoeve" gepubliceerd, <http://www.favv.be/thematischepublicaties/verwerking-en-verkoop-op-de-hoeve.asp>, die aan de hand van praktische informatie de kleine producent helpt een beter inzicht te krijgen in zijn verplichtingen inzake voedselveiligheid. Langs deze weg wil het de bestaande korteketen-initiatieven ondersteunen en het belang van het rechtstreeks contact tussen producent en consument onderstrepen.



Aanbevelingen voor de consumenten

- Respecteer de houdbaarheidsdata op het etiket.
- Bewaar bederfelijke voedingswaren in de koelkast en controleer regelmatig de temperatuur van de koelkast (tussen 0 en 4°C).
- Vermijd kruisbesmetting door oppervlakten die met rauwe voedingswaren in aanraking zijn gekomen te reinigen alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Reinig keukengerei voor en na gebruik.
- Zorg voor propere handen en draag geen juwelen tijdens de bereiding van voedsel.
- Zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en mensen met verminderde weerstand moeten de consumptie van producten op basis van rauwe melk vermijden.

Zie ook <http://www.favv.be/persberichten/2015/2015-03-23.asp>.

Een stroompanne... Wat met uw koelkast en diepvriezer?

Bij een elektriciteitspanne kunnen sommige voedingsmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden (koelkast of diepvriezer) te warm zijn geworden. Ze zijn dan niet meer veilig en kunnen een voedselvergiftiging veroorzaken. We geven hieronder enkele tips voor uw koelkast en diepvries na een elektriciteitspanne.

De koelkast

De temperatuur van uw koelkast moet tussen 1 en 4°C zijn. Bij een elektriciteitspanne blijven de voedingsmiddelen in de koelkast nog koud genoeg gedurende 4 tot 6 uur als de deur niet geopend wordt en in functie van de hoeveelheid voedingsmiddelen in de koelkast (hoe leger de koelkast, hoe sneller hij zal opwarmen).

Onderstaande tabel geeft aan wat u nog kunt bewaren of beter weggooit. Indien u twijfelt over de geur of het visueel aspect van het product, of wanneer het product tekenen van bederf vertoont, consumeert u het beter niet meer.

Gekoelde producten		
Categorie	Te bewaren (indien geen teken van bederf)	Weg te gooien
Melkproducten en eieren	Harde kaas, gesmolten kaas, boter, margarine, yoghurt Eieren	Zachte kaas, roomkaas Melk, (slag)room en yoghurt als de verpakking open is Gerechten en desserts op basis van (rauwe) eieren (quiches, banketbakkersroom, chocomousse)
Groenten en fruit	Niet versneden groenten en fruit, gepasteuriseerd fruitsap	Groentensap (indien geopend), vers fruitsap, bereide fruit en groenten (inclusief soep), gesneden fruit en groenten
Vlees, gevogelte, vis en zeevruchten		Alles wat vlees, gevogelte, vis of zeevruchten bevat, rauw of bereid
Bereide gerechten		Alle bereide gerechten en maaltijdresten

De diepvriezer

De temperatuur in de diepvriezer moet lager zijn dan -18°C. Bij een stroompanne blijven de producten nog diepgevroren gedurende 48 uur als u de deur niet opent en de diepvriezer volledig gevuld is. Een diepvriezer die voor de helft gevuld is houdt de producten nog diepgevroren gedurende 24h.

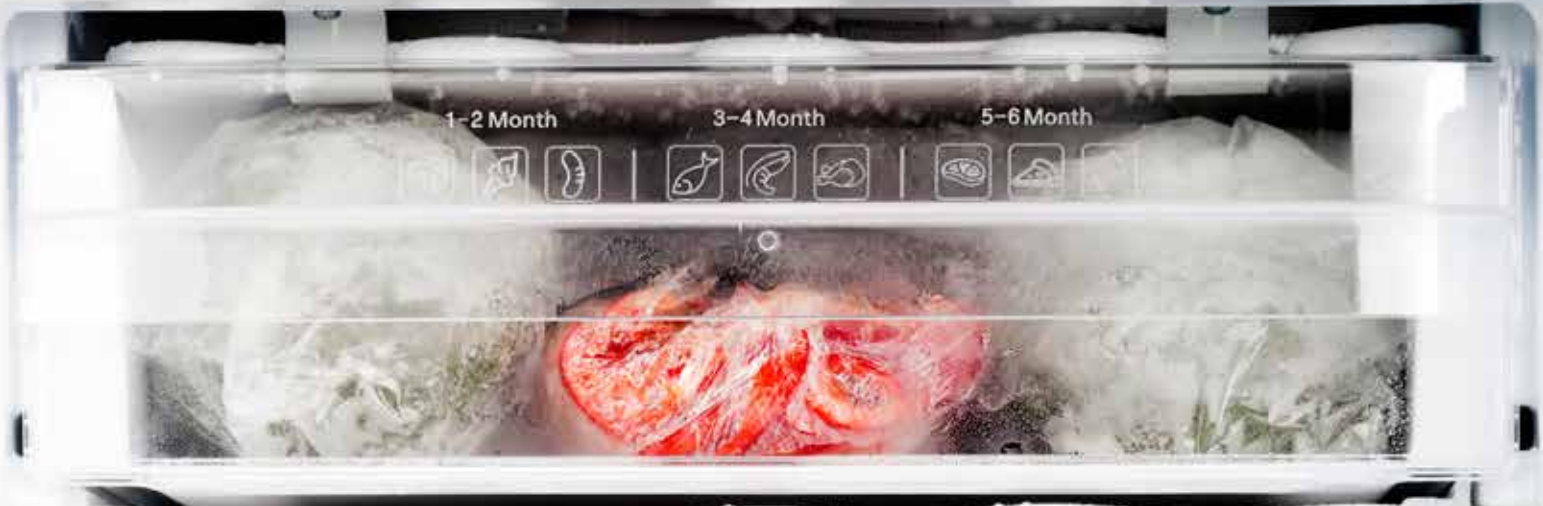
Opgelet, hoe warmer de plaats waar de diepvriezer staat, hoe sneller de temperatuur zal stijgen.

Eenmaal de elektriciteit hersteld, kijkt u na of de producten nog bevroren zijn. Hieronder enkele tips:

- De producten in het midden die nog goed hard zijn mogen terug diepgevroren worden
- Ontdooide rauwe producten die de temperatuur van 4°C niet hebben overschreden mogen gekookt worden en daarna ofwel opnieuw ingevroren ofwel zo snel mogelijk na bereiding geconsumeerd.

- Ontdooide producten zoals harde kaas, bakkerijproducten (brood, muffins, koffiekoeken zonder crème) en fruit moeten zo snel mogelijk geconsumeerd worden.
- Snel bederfelijke producten die een temperatuur van 4°C hebben overschreden moeten weggegooid worden. Dit zijn producten en gerechten op basis van: vlees, gevogelte, vis, zeevruchten, melkproducten, eieren, ...

Producten die tekenen van bederf vertonen mogen niet meer geconsumeerd worden



Ervaringen van een gecontroleerde

In enkele vorige nieuwsbrieven kon u lezen hoe de controleurs tewerk gaan bij hun controles. In dit nummer laten we eens een gecontroleerde, een bakker, zijn ervaringen vertellen.

Hoe lang bent u al actief?

Al bijna 20 jaar.

Bent u al vaak gecontroleerd geweest?

In totaal een viertal keren, de eerste keer waren we 3-4 jaar open. Daarop volgend zijn we in 3 jaar tijd 2 keer kort na elkaar gecontroleerd.

Hoe dacht u over het FAVV voor u voor de eerste keer gecontroleerd werd? En nu?

In het begin was het mij minder bekend, met de tijd is het bekender en belangrijker geworden. Ik ben ook aangesloten bij de bakkersbond en door de hygiënegids was ik meer op de hoogte. De administratie is door de jaren heen wel uitgebreider geworden: een reinigingsplan, en ongediertebestrijdingsplan, temperatuurregistratie. Er komt heel wat bij kijken. Er blijft nog maar weinig tijd over voor vrije tijd.

Hoe zijn de controles in het verleden verlopen? Hoe zou u de relatie met de controleur omschrijven?

De controles zijn grotendeels goed verlopen, er waren wel enkele kleine opmerkingen, meestal dan op administratief gebied.

Ik herinner mij wel nog een controle met 2 controleurs, ik was op dat moment niet aanwezig en mijn vrouw heeft de controleurs ontvangen. Ze toonden hun badge en gingen de bakkerij binnen. Mijn vrouw zei dat ik dadelijk zou komen maar toch begonnen ze al aan de controle. Ik zou liever gehad hebben dat ze even wachtten tot ik er was.

De controleurs waren bezig met hun controle, ze keken overal rond: in de koelcel, in de diepvriezer... Op de manier waarop deze controle werd uitgevoerd ben ik meer gesloten en zal ik minder vertellen. Ik zou liever hebben indien ze vragen zouden stellen over mijn werkwijze, hoe ik dingen bewaar of bereid. Indien ze mij meer zouden betrekken bij de controle zal ik maar al te graag antwoorden op hun vragen. Je kan het vergelijken met iemand die in je huis binnenkomt en al de kasten opentrekt.

Toch heb ik geen problemen met controles, de controleurs zijn trouwens altijd vriendelijk. Het is ook aangenaam dat je kan verder werken als de controleur zijn verslag maakt.

Hebt u nuttige informatie gekregen in het kader van uw activiteiten?

Ja, bijvoorbeeld klevers met de dag van de week waar je een datum kan opschrijven. Dit is zeer handig zeker wanneer je met verschillende personeelsleden werkt. Vroeger gingen we als volgt te werk, het product dat eerst gebruikt moest worden stond vooraan.

Begrijpt u het belang van het FAVV?

Controles zijn zeker belangrijk en nuttig maar door de jaren heen is het te veel en te gedetailleerd geworden. Zoals bijvoorbeeld de administratie. Voor een kleine ambachtelijke bakkerij is dat veel werk. Maar er moeten natuurlijk controles zijn: je weet dat je niet sneller dan 120 km mag rijden maar als er geen controles zijn doen mensen het toch. Je kan niet proper genoeg zijn indien je met mensen hun eten bezig bent.

Hebt u al gehoord over de publicatie van de inspectieresultaten? Wat vindt u ervan?

Is dat niet die vermelding met die vorkjes? Wanneer gaat die van start?

Ik vind het op zich niet nodig, het maakt het mensen gemakkelijker om problemen te melden en mensen worden nieuwsgieriger, ze zullen bijvoorbeeld hun plaatselijke bakker eens opzoeken. Het kan een vals beeld geven van de realiteit. Ik was niet op hoogte dat enkel de checklist hygiëne gebruikt wordt, ik dacht dat het het resultaat van de hele controle was (dus ook de administratie). Dit vind ik toch een positief iets.



De inspectieresultaten raadplegen: zo doet u het

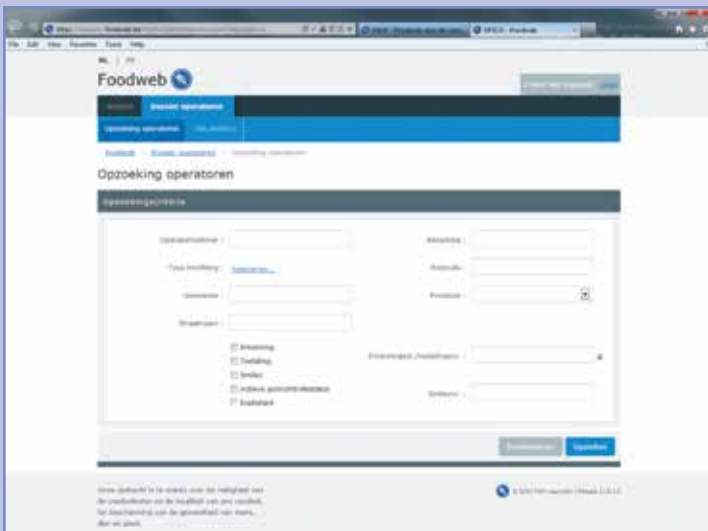
Sinds 30 juni zijn de resultaten van de inspecties bij de operatoren die rechtstreeks aan de consument verkopen (Business to Consumer, B2C) beschikbaar op de website van het FAVV. U kan ze raadplegen via de Foodweb-applicatie. Hieronder geven we een woordje uitleg over hoe u best tewerk gaat om vlug en efficiënt het resultaat van uw bakker, slager, restaurant, ... terug te vinden.

1. Hoe geraakt u op Foodweb?



Dat kan via verschillende wegen. Hierboven tonen we de snelste methode:

Surf naar www.favv.be. Op het startscherm klikt u op "Foodweb" (afbeelding links). Het kan ook vanuit de startpagina van de consumentensite: klik daar op "klik hier om de resultaten van uw restaurant, bakker, slager, ... te raadplegen" (afbeelding rechts). U komt dan rechtstreeks op het gedeelte van Foodweb voor de consumenten terecht (afbeelding onder).



Wat als u onderstaand scherm ziet?



...Dan bent u op het gedeelte van Foodweb terecht gekomen dat bestemd is voor de bedrijven in de voedingssector. Via Foodweb kunnen zij hun gegevens raadplegen en eventueel wijzigen. Zij moeten zich hiervoor aanmelden met een gebruikersnaam en paswoord. Om de inspectieresultaten te bekijken hoeft u zich niet aan te melden: klik gewoon op "Consumenten: klik hier om de inspectieresultaten te raadplegen" bovenaan.

2. In Foodweb: zoek uw bakker, slager, restaurant, ... op

The screenshot shows the 'Opzoek operators' page on Foodweb.nl. The search criteria are: 'Benaming: Bakker A', 'Type vestiging: Bakkerij', 'Wijk: [dropdown]', and 'Gemeente: [dropdown]'. The 'Benaming' field is circled in red. Below the search criteria are several checkboxes for business types: Bakkerij, Toezicht, Slagerij, Actieve ondernemingsstatus, and Supermarkt.

The screenshot shows the search results page. The first row of the table is circled in red, showing 'Bakker A' in the 'Benaming' column. The table has columns for 'Benaming', 'Adres', 'Wijk', 'Gemeente', and 'Status'.

Benaming	Adres	Wijk	Gemeente	Status
Bakker A	Staat 1	1000	Gemeente 1	...
Bakker B	Staat 2	1000	Staat 2	...
Bakker C	Staat 3	1000	Gemeente 3	...
Bakker D	Staat 4	1000	Gemeente 4	...
Bakker E	Staat 5	1000	Gemeente 5	...
Bakker F	Staat 6	1000	Staat 6	...

U kan verschillende zoekcriteria ingeven. In het vakje "Benaming" kan u de naam van het bedrijf ingeven. Als u niet zeker bent van de volledige naam, dan kan u ook een gedeelte van de naam ingeven. In het voorbeeld hierboven geeft u "bakker A" in en klikt op "opzoeken" ...

... En dan krijgt u onderaan een lijst met alle operators waarin het woord "Bakker" of de hoofdletter "A" in voorkomt. Afhankelijk van de volledigheid van de benaming kan de lengte van de lijst verschillen.

The screenshot shows the search criteria: 'Benaming: Bakker', 'Wijk: 1000', and 'Gemeente: [dropdown]'. The 'Benaming' and 'Wijk' fields are circled in red.

The screenshot shows the search results page. The first row of the table is circled in red, showing 'Bakker' in the 'Benaming' column and '1000' in the 'Wijk' column.

Benaming	Adres	Wijk	Gemeente	Status
Bakker	Staat 1	1000	Gemeente 1	...
Bakker 2	Staat 2	1000	Staat 2	...
Bakker 3	Staat 3	1000	Gemeente 3	...
Bakker 4	Staat 4	1000	Gemeente 4	...
Bakker 5	Staat 5	1000	Staat 5	...
Bakker 6	Staat 6	1000	Gemeente 6	...

U kan ook zoeken op straat en gemeente (moeten steeds samen worden ingevuld, afzonderlijk gaat niet).

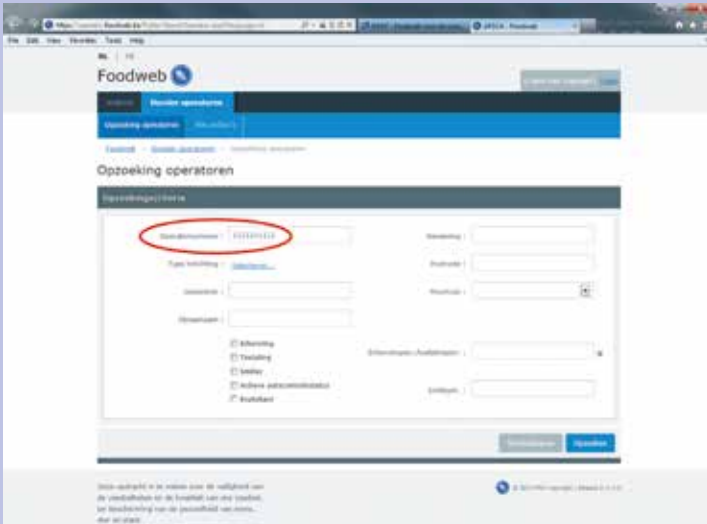
U klikt op opzoeken en krijgt dan een lijst van alle bedrijven in die straat. U kunt uw zoekopdracht echter verfijnen.

The screenshot shows the search criteria: 'Benaming: Bakker', 'Wijk: 1000', and 'Gemeente: 1000'. The 'Benaming', 'Wijk', and 'Gemeente' fields are circled in red.

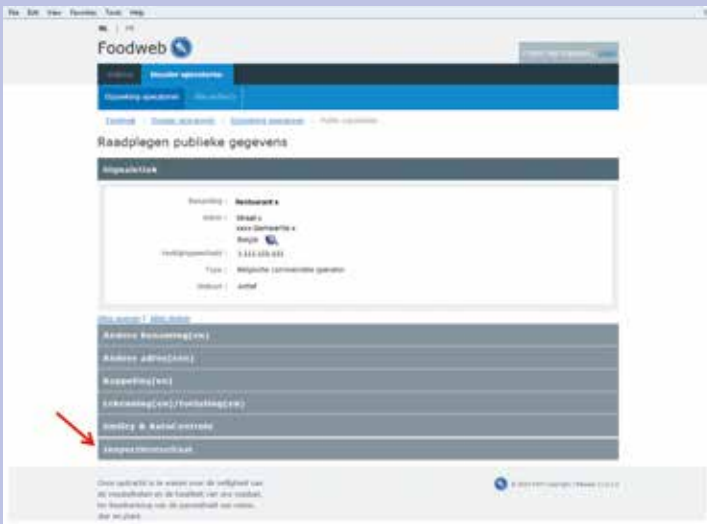
The screenshot shows the search results page. The first row of the table is circled in red, showing 'Bakker' in the 'Benaming' column.

Benaming	Adres	Wijk	Gemeente	Status
Bakker	Staat 1	1000	1000	...
Bakker 2	Staat 2	1000	1000	...
Bakker 3	Staat 3	1000	1000	...
Bakker 4	Staat 4	1000	1000	...
Bakker 5	Staat 5	1000	1000	...
Bakker 6	Staat 6	1000	1000	...

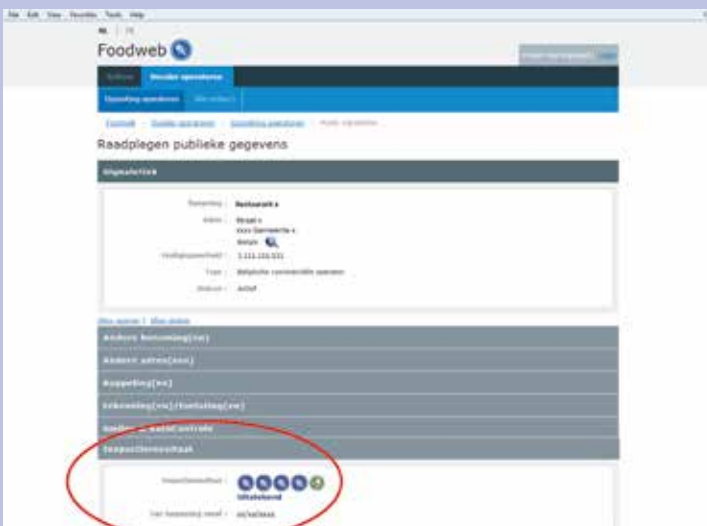
Als u zowel benaming, straat en gemeente invult wordt de lijst al veel minder lang, meestal komt u direct bij de juiste operator terecht.



Elke operator heeft een eigen uniek nummer. Als u dit kent vindt u deze operator onmiddellijk terug.



Klik op de balk "Inspectieresultaat"...



Deze heeft het uitstekend gedaan!

In 't kort..

Resultaten van wie?

Business to Consumer (B2C): operatoren die levensmiddelen rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen

Wat?

Score op basis van

- het al dan niet hebben van een Smiley, gecertificeerd of gevalideerd autocontrolesysteem;
- het resultaat van de laatst uitgevoerde inspectie met een checklist infrastructuur, inrichting en hygiëne in controleplan;
- de ernst van de vastgestelde overtredingen; en
- de opvolging die hieraan gegeven wordt door de operator.

Hoe en waar?

Symbol met een korte beschrijving in Foodweb. Meer uitleg in de vorige nieuwsbrief, http://www.favv.be/nieuwsbrief/documents/2015-04_Nieuwsbrief-FAVV-61_nl.pdf, en op <http://www.favv.be/inspectieresultaten-bzc/ho/default.asp>.

Wie krijgt op het startmoment een score?

- operatoren met een smiley, gecertificeerd of gevalideerd autocontrolesysteem
- operatoren die geïnspecteerd werden tussen het nulmoment en het startmoment
- operatoren die tijdens hun laatste inspectie een gunstig resultaat behaalden

Alle andere operatoren: "geen recente inspectie"

Ook dit jaar op de agenda...

Foire de Libramont: 24 tot 27 juli

Het Voedselagentschap zal naar goede gewoonte ook dit jaar aanwezig zijn op de Foire de Libramont, de grootste landbouwtentoonstelling in openlucht. U kan ons zelfs terugvinden op 2 standen: op een geïntegreerde federale stand, de "Espace fédéral" in hal 3, samen met de FOD Economie en de RSVZ, en op de "Pôle Santé animale (stand dierengezondheid) in hal 1, samen met de FOD Volksgezondheid en het CODA.

Landelijk Brussel: zondag 20 september

Op de autoloze zondag op 20 september vindt aan het Warandepark zoals elk jaar het evenement "Landelijk Brussel" plaats. Het FAVV heeft er ook een stand over veilig voedsel, met onder andere onze intussen welbekende veilig-voedsel-quiz. Breng ons gerust een bezoekje!

Open Bedrijvendag: zondag 4 oktober

Voortbouwend op het succes van vorige jaren, neemt het FAVV ook dit jaar opnieuw deel aan de Openbedrijvendag! Dit jaar stellen we onze deuren open op het hoofdbestuur en de Provinciale Controle-eenheid (PCE) Brussel.

In de Provinciale Controle-eenheid Brussel zal u zich kunnen inleven in de rol van een FAVV-controleur. Zowel controles in de sector verwerking (bijvoorbeeld een slachthuis) als in de sector distributie (bijvoorbeeld een slager en een restaurant) zullen er aan bod komen. Bij het bestuur Controlebeleid zal je onder andere dieren- en plantenziekten kunnen leren herkennen en te weten komen hoe het Wetenschappelijk Comité werkt. Het bestuur Laboratoria zal je dan weer rondleiden in een heus mini-labo.

Er zal ook een speciale stand zijn verzorgd door het meldpunt voor de consument.

FAVV- Hoofdbestuur en PCE Brussel
AC-Kruidtuin – Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel



Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - juli 2015

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

Afgiftekantoor Brussel X
Autorisation: P910664



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE