

nieuwsbrief

van het FAVV



Aangekondigde controles

Let op wanneer je (in het bos) gaat wandelen...

Kent u het Wetenschappelijk Comité van het FAVV?

Mag mijn huisdier mee op restaurant of naar de winkel?

Het FAVV werft zelfstandigen aan!

02

Aangekondigde controles

04

Let op wanneer je (in het bos) gaat wandelen...

06

Kent u het Wetenschappelijk Comité van het FAVV?

08

Mag mijn huisdier mee op restaurant of naar de winkel?

10

Hoe kan je op een veilige manier restjes van een restaurantmaaltijd meenemen naar huis en consumeren?

11

Het FAVV werft zelfstandigen aan!



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 Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Dorine Van Geert, Alison Magits, Gert Van Kerckhove, Alain Corthouts, Géraldine Boseret, Axel Mauroy, Vertaaldienst FAVV

Copyrights

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

www.favv.be

Het FAVV, het Federaal Agentschap dat de veiligheid van uw voeding controleert op nationaal vlak, ook gekend als Voedselagentschap, ziet erop toe dat er op het bord van de Belgische consument geen gevaar loert. Eén van de vele instrumenten daarvoor: de controles. Elke inrichting die actief is in de voedselketen is onderworpen aan controles van het FAVV, ongeacht of het gaat om kleine productie-ateliers of grote verwerkings- of distributiebedrijven van levensmiddelen. Zo vinden er ieder jaar gemiddeld zo'n 70.000 controles plaats, wat onze 650 controleurs op het terrein een goed gevulde agenda oplevert! Bovendien kan het Agentschap aan de hand van monsternemingen zich ervan vergewissen dat wat ter consumptie wordt aangeboden niet gevaarlijk is. Op die manier worden jaarlijks bijna 160.000 analyses uitgevoerd op levensmiddelen, plantaardige producten, dieren of zelfs op verpakking voor levensmiddelen. De resultaten zijn zeer goed: meer dan 95% van deze tienduizenden analyses zijn conform.

Naast deze controles sensibiliseert het Voedselagentschap kleine ondernemingen. Daarvoor bestaat er een sterk middel: de aankondiging van de controles! Normaal gezien gebeuren de controles steeds onverwacht, een werkwijze die door Europa opgelegd is. Sinds 2008 kondigt het FAVV echter een tiental keer per jaar een "controleactie" aan die zich richt op een provincie en een stad die van actie tot actie verschillend is.

Aangekondigde controles

Sensibilisering made in het FAVV

De aankondiging gebeurt via een mededeling in de pers van de datum van de controleactie, die over het algemeen een week duurt, en van de stad waar deze zal plaatsvinden. Om het grote publiek te informeren wordt dit ook op de facebookpagina van het FAVV geplaatst en via Twitter gecommuniceerd.

Naast het aankondigen van een controleactie organiseert het Agentschap een infosessie over de controleactie, alsook een opleiding over hygiëne, in nauwe samenwerking met het betrokken gemeentebestuur. Iedere uitbater van een snackbar, restaurant, slagerij, kruidenierszaak of handelaar op wiens inrichting de controleactie betrekking heeft, krijgt een brief van de gemeente waarin hij uitgenodigd wordt deel te nemen aan een gratis opleiding door onze Voorlichtings- en begeleidingscel. Tijdens deze opleiding wordt het verloop van een klassieke controle uiteengezet en wordt het accent gelegd op essentiële na te leven elementen: waaraan moet men aandacht schenken, hoe voert de inspecteur de controle uit, welke administratieve documenten moeten er in het bedrijf aanwezig zijn, enz.

Een vragenronde, die door de deelnemers zeer op prijs gesteld wordt, is eveneens voorzien. Tijdens deze uitwisseling kunnen de geïnteresseerden zich een correcter beeld vormen van de manier waarop het FAVV dagelijks werkt en het geeft het Agentschap en de uitbaters van de inrichtingen de mogelijkheid om in alle rust praktische kwesties aan te kaarten.

De over het algemeen zeer hoge deelnemingsgraad van deze opleidingen en de vrij positieve resultaten van de aangekondigde controles wijzen erop dat het sensibiliseringsbeleid van het FAVV goed uitgevoerd wordt.

ACTUALITEIT

De voorlichtings- en begeleidingscel van het FAVV breidt uit! Twee nieuwe medewerkers zijn deze performante cel komen versterken (10.000 opgeleide personen per jaar!) en het luik begeleiding is in volle uitbreiding. Zodoende werkt het FAVV, naast sensibilisering, vandaag ook aan begeleiding van de kleine ondernemingen. Dit onderwerp wordt overigens verder uitgewerkt in een volgend nummer van de Nieuwsbrief.





Let op wanneer je (in het bos) gaat wandelen...

Wij gaan allemaal graag wandelen in de natuur, met het gezin, alleen of met onze trouwe viervoeter, de hond. Niets is beter voor de gezondheid en om in vorm te blijven. In bepaalde omstandigheden is echter voorzichtigheid geboden, vooral voor onze harige vrienden...

Een ziekte waarvoor onze gezelschapsdieren gevoelig zijn

De ziekte van d'Aujeszky (naar de naam van de Hongaarse wetenschapper die de ziekte ontdekte) is een besmettelijke en ernstige ziekte, die veroorzaakt wordt door een virus en die bij ons voornamelijk aanwezig is bij wilde everzwijnen. Dit virus heeft als kenmerk dat het verschillende jaren, zelfs een heel leven lang, sluimerend aanwezig blijft in een levend dier. Met andere woorden, een dier kan drager zijn van het virus dat de ziekte veroorzaakt, zonder dat het ziekteverschijnselen ontwikkelt. Varkens en everzwijnen zijn natuurlijke gastheren van dit virus.

Vleeseters (honden, katten,...) kunnen deze ziekte ook oplopen. Voor hen is dat altijd fataal. Wij wijzen erop dat de ziekte van Aujeszky niet overdraagbaar is op de mens.

In België is de ziekte van Aujeszky sinds 2002 uitgeroeid in de varkensstapel. Hierdoor heeft België sinds 2012 het internationaal statuut "officieel vrij van de ziekte van Aujeszky". Daarentegen bestaat de ziekte nog steeds bij onze wilde dieren: er wordt geschat dat 1 op 5 everzwijnen drager is.

Momenteel bestaat er vooral een risico op overdracht bij jachthonden. In december 2016 is in de regio van Gerpennes een jonge Alpine Dachsbracke gestorven als gevolg van een infectie door het virus dat voor de ziekte verantwoordelijk is. De hond had een gewond everzwijn gebeten tijdens een drijfjacht. De symptomen (koorts, aantasting van het zenuwstelsel,...) zijn enkele dagen na het contact verschenen. De hond werd uiteindelijk geëuthanaseerd en de aanwezigheid van het virus werd na analyse bevestigd. Het was niet de eerste keer dat een dergelijk incident zich voordeed in België en de situatie is over het algemeen gekend in het jachtmilieu.

Rechtstreeks contact tussen een hond en een levend everzwijn is niet het enige risico. De ingewanden van everzwijnen, die vaak na een jachttag ter plaatse achtergelaten worden, vormen in feite de belangrijkste risicofactor voor overdracht van de ziekte van Aujeszky.



Andere ziekten

Ook andere infecties kunnen overgedragen worden via de organen van wilde dieren op gedomesticeerde dieren (honden, runderen, varkens): varkensbrucellose (bij everzwijnen), rundertuberculose (bij everzwijnen en hertachtigen) en echinococcose (bij vossen). Deze drie ziekten, in het bijzonder echinococcose, zijn overdraagbaar op de mens.

In België treft de ziekte van Aujeszky vooral (jacht)honden. De ziekte is zeer besmettelijk en ernstig bij carnivoren en varkensachtigen, maar ze is niet overdraagbaar op de mens.

Wat doet het FAVV in dit soort situaties?

Het Voedselagentschap schenkt bijzondere aandacht aan deze ziekten. Enerzijds om te vermijden dat de ziekte overgedragen wordt van wilde dieren op gedomesticeerde vleesetende dieren en anderzijds om te vermijden dat de ziekte wordt overgedragen op kuddes van courante nutsdieren (rundvee, varkens,...).

In dit perspectief heeft het FAVV een werkgroep opgesteld, "WildLife" genaamd, met experts van verschillende administraties (FAVV, FOD Volksgezondheid, regionale overheidsdiensten,...) en van wetenschappelijke instituten (CODA-CERVA, ARSIA/DGZ, ULg, UGent, WIV). Het is de bedoeling dit soort ziekten globaal aan te pakken, hierop toezicht te houden en te bestrijden.

Hoewel er risico op besmetting bestaat, wordt die gelukkig zeer weinig vastgesteld. Het is echter beter verwittigd te zijn en als u tijdens uw wandeling, dode dieren aantreft, laat uw hond er niet aan snuffelen en kies ervoor een omweg te maken!

Kent u het Wetenschappelijk Comité van het FAVV?

Het Wetenschappelijk Comité (SciCom) is een raadgevend orgaan van het FAVV. Met andere woorden: het Voedselagentschap raadpleegt regelmatig de adviezen van dit onafhankelijke comité dat is samengesteld uit topexperten in het wetenschappelijke - en onderzoeksdomein. De rol van het SciCom is zeer belangrijk: het comité identificeert allerlei gevaren die zich kunnen voordoen in de voedselketen, het evalueert de risico's ervan en formuleert hierover onafhankelijke wetenschappelijke adviezen.

Wie maakt deel uit van het Wetenschappelijk Comité- SciCom-?

Het SciCom is samengesteld uit een twintigtal leden uit de academische wereld en uit tal van Belgische onderzoekscentra. Deze leden werden gekozen op basis van een officiële selectieprocedure. Het Wetenschappelijk Comité doet regelmatig een beroep op een netwerk van externe experts die over de specifieke kennis beschikken die nodig is om de verschillende onderwerpen te behandelen.

Acht experts van het FAVV verlenen ondersteuning aan het SciCom en nemen deel aan zijn werkzaamheden.

Om de onafhankelijkheid en de onpartijdigheid van zijn adviezen te kunnen garanderen, besteedt het SciCom bijzonder aandacht aan de preventie en het beheren van belangenconflicten binnen het comité. Zo mogen de leden van het SciCom bijvoorbeeld geen lid zijn van de bestuursraad van een onderneming met winstoogmerk die actief is in de voedselketen.

Wat is de rol van het Wetenschappelijk Comité?

De voornaamste rol van het Wetenschappelijk Comité is onafhankelijke wetenschappelijke adviezen verstrekken. Deze adviezen houden enerzijds rekening met de risicobeoordeling van materies die onder de bevoegdheid van het FAVV vallen en anderzijds met de mogelijkheden inzake risicobeheer.

De voedselketen kan te maken krijgen met tal van gevaren: biologische gevaren (aanwezigheid van bacteriën, virussen, enz.), chemische gevaren (aanwezigheid van dioxine, lood, residuen van gewasbeschermingsmiddelen, enz.), fysieke gevaren (stukjes glas, metaal, naalden, plastic, enz.) en gevaren die te maken hebben met diergezondheid. De rol van het SciCom is om het risico van deze gevaren te beoordelen zodat het beheer ervan geoptimaliseerd kan



worden en dus de voedselveiligheid voor de consument gegarandeerd wordt.

Concreet geeft het SciCom in zijn adviezen beoordelingen en aanbevelingen aan het FAVV. Het Comité kan bijvoorbeeld een advies formuleren over residulimieten in groenten en fruit, de publicatie van nieuwe wetten en nieuwe koninklijke besluiten of ook nog over het controleprogramma dat het FAVV jaarlijks opstelt.

Er wordt dus rekening gehouden met de adviezen en aanbevelingen van het SciCom bij het uitwerken van het controleprogramma van het Agentschap. Alle adviezen van het SciCom worden ter beschikking gesteld aan het publiek via de website.

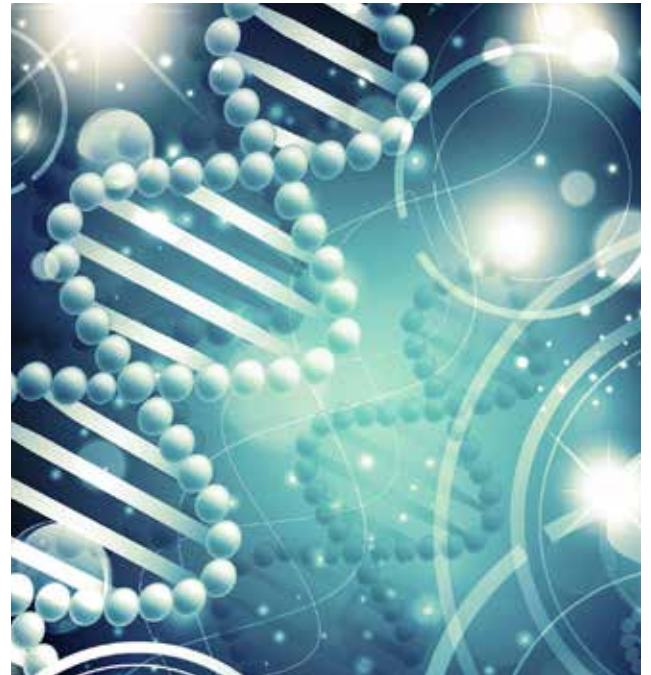
Zijn de adviezen van het Wetenschappelijk Comité interessant voor u als consument?

Hoewel bepaalde adviezen eerder bestemd zijn voor een deskundig publiek, kunnen andere adviezen zeker interessant zijn voor u. Aarzel niet om eens een kijkje te nemen op de website van het Wetenschappelijk Comité: <http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/>

Zo kunt u bijvoorbeeld ontdekken wat de microbiologische risico's zijn van een niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes (advies 10-2015), wat de risico's zijn van het invriezen van voorverpakte levensmiddelen op de uiterste consumptiedatum (advies 05-2015), wat de microbiologische risico's zijn van de consumptie van zuivelproducten op basis van rauwe melk (advies 02-2015), kennis maken met het thema insecten als bron van voedingseiwitten in levensmiddelen (advies 14-2014), de blootstelling aan acrylamide (advies 18-2014) en aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen en nog tal van andere zaken.

Het SciCom heeft ook de voedselveiligheidsbarometer, de diergezondheidsbarometer en de plantengezondheidsbarometer ontwikkeld. Het gaat om tools die het mogelijk maken om een betrouwbaar beeld te krijgen van de voedselveiligheid in België en de evolutie ervan.

Indien u hier meer over wilt weten, dan kunt u de volgende pagina's op onze website raadplegen: <http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/barometer/>



Mag mijn huisdier mee op restaurant of naar de winkel?

In deze editie van onze driemaandelijke nieuwsbrief achten we het nuttig om een onderwerp van algemeen belang toe te lichten dat soms niet goed afgebakend is. We worden immers regelmatig aangesproken door consumenten over de aanwezigheid of het ontzeggen van de toegang van een gezelschapsdier of een assistentiehond tot een restaurant, bakkerij, supermarkt of een andere plaats waar levensmiddelen worden verdeeld en verkocht aan het grote publiek. Dank zij een betere kennis van de wetgeving met betrekking tot de toegang van assistentiehonden tot openbare plaatsen ondersteunen wij bovendien de personen met een handicap door ervoor te zorgen dat ze niet te maken krijgen met ongegronde weigeringen.

Een baasje en een hond melden zich bij de ingang van een bedrijf dat levensmiddelen verdeeld naar de consument...
Moet men hen weigeren? Moet men hen toelaten?

Twee wetgevingen zijn van toepassing op deze concrete situaties die zich frequent voordoen. Enerzijds een koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne (Koninklijk besluit van 13 juli 2014) en anderzijds de wetgeving van de gewesten met betrekking tot de discriminatie van personen met een handicap.



Algemene regel inzake levensmiddelenhygiëne

Geen enkel huisdier mag op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen: dat is bij wet verboden. Aan die regel heeft de Belgische wetgever echter 2 uitzonderingen toegevoegd:

1) **gezelschapsdieren** mogen worden binnengebracht in ruimten waar levensmiddelen worden verbruikt (zaal van restaurant, zaal van frituur, zaal van een snackbar, enz.) op voorwaarde dat de uitbater dit toelaat en er zich van vergewist heeft dat de dieren geen bron van besmetting voor de levensmiddelen kunnen vormen. Een hond op restaurant is dus niet verboden, op voorwaarde de uitbater ermee akkoord is. Gezelschapsdieren mogen daarentegen niet binnen in een supermarkt of bij de slager: daar is immers geen verbruikszaal.

2) Er bestaat ook een uitzondering voor **assistentiehonden**. Aan die laatste mag de toegang tot ruimten die toegankelijk zijn voor het publiek en waar levensmiddelen aanwezig zijn, niet geweigerd worden. Concreet moet een (speciaal daartoe opgeleide!) assistentiehond met zijn baasje worden binnengelaten in een bakkerij, restaurant, supermarkt, frituur, slagerij, enz. Hij mag uiteraard niet voorbij de toonbank gaan en de productieruimte betreden.

Algemene regel inzake discriminatie

De wettelijke bepalingen met betrekking tot discriminatie van personen verbieden een gerant van eender welke inrichting om de toegang te ontzeggen aan een assistentiehond.

De drie gewesten hebben immers elk een decreet aangenomen met betrekking tot de toegang van personen vergezeld van assistentiehonden tot publieke plaatsen. De personen vergezeld van een assistentiehond - als dusdanig erkend via een attest - hebben het recht op toegang tot publieke plaatsen. Dit recht geldt zowel voor personen met een handicap die vergezeld zijn van een assistentiehond als voor gastgezinnen en instructeurs die instaan voor de opleiding van assistentiehonden. De uitoefening van dit recht mag bovendien geen kosten inhouden en wie een persoon met een assistentiehond het recht op toegang tot een publieke plaats ontzegt, kan bestraft worden met een geldboete van 15 tot 25 € in Vlaanderen, van 26 tot 100 € in Wallonië en van 50 tot 100 € in het Brussels Gewest.

Wie dat wil, kan deze specifieke regelgeving van de gewesten raadplegen in het Waals Wetboek van Sociale Actie en Gezondheid (art. 327-333), de Brusselse ordonnantie van 18 december 2008 betreffende de toegang van assistentiehonden tot voor het publiek toegankelijke plaatsen (zoals gewijzigd bij ordonnantie van 19 april 2012) en het Vlaams decreet van 20 maart 2009.

Voor meer informatie hierover kan u contact opnemen met het Interfederaal Gelijkekansencentrum, UNIA www.unia.be

De uitbater van een restaurant heeft de keuze gezelschapsdieren in de verbruikszaal toe te laten of niet, maar mag een assistentiehond de toegang niet weigeren. De gerant van een supermarkt, een slagerij of een viswinkel moet de toegang weigeren aan een gezelschapsdier, maar moet een assistentiehond toelaten.

Hoe kan je op een veilige manier restjes van een restaurantmaaltijd meenemen naar huis?

Er is steeds meer aandacht voor het beperken van voedselverspilling. Zo bieden de restauranthouders hun klanten de mogelijkheid om dat wat ze niet ter plaatse hebben opgegeten, mee te nemen naar huis. Het FAVV steunt dit initiatief en is ervan overtuigd dat iedereen baat heeft bij minder voedselverspilling, maar het is belangrijk dat de voedselveiligheid gewaarborgd blijft...

Wat zijn de risico's op het vlak van voedselveiligheid?

Maaltijden geserveerd in restaurants worden bereid voor onmiddellijke consumptie ter plaatse en niet om verder bewaard en/of nadien heropgewarmd te worden.

De restjes die worden meegenomen in een "doggy bag" of "Restorestje" kunnen de consument, bij slechte bewaring of verkeerd gebruik, blootstellen aan bepaalde microbiologische gevaren die tot een voedselvergiftiging leiden. De twee belangrijkste oorzaken van vergiftigingen zijn enerzijds een veel te hoge bewaartemperatuur, wat de ontwikkeling van bacteriën bevordert, en anderzijds kruisbesmetting tussen rauwe en gebakken levensmiddelen.

Het is dan ook belangrijk om de Restorestjes zo snel mogelijk in de koelkast te plaatsen en ze voldoende op te warmen vóór consumptie indien ze warm geconsumeerd moeten worden.

De verpakking moet geschikt zijn voor gebruik voor levensmiddelen.

Eerst en vooral moet de doos of de verpakking waarin de restjes worden verpakt, geschikt zijn voor gebruik voor levensmiddelen. Niet alle verpakkingsmaterialen zijn immers geschikt voor het bewaren van alle soorten levensmiddelen. Het risico houdt verband met de migratie van chemische elementen van de verpakking naar het levensmiddel. Vette levensmiddelen kunnen bepaalde plasticverpakkingen aantasten en zure levensmiddelen kunnen aluminiumverpakkingen aantasten.

Anderzijds moet de consument, indien het levensmiddel moet worden opgewarmd, zich ook bewust zijn van het feit dat niet alle verpakkingen geschikt zijn voor het opwarmen van levensmiddelen in de microgolfoven.

De consument mag zijn restjes meenemen in een doos of een verpakking die hij zelf meebrengt. De restauranthouder moet dan erop toezien dat die verpakkingen niet voor besmetting zorgen in de keuken van het restaurant.

Welke informatie moeten de restauranthouders aan de consumenten verstrekken?

De horeca-uitbater moet correcte informatie geven aan de consument met betrekking tot het bewaren, het opwarmen en de houdbaarheids termijn van de meegenomen Restorestjes.

Hierbij reeds enkele tips:

- Plaats de restjes zo snel mogelijk in de koelkast (max. 7°C), ten laatste binnen twee uur.
- Warm de restjes voldoende op vóór consumptie, bij een minimale temperatuur van 60°C.
- Bewaar de restjes niet langer dan maximaal 24 tot 48 uur, volgens het soort product.
- Vries de restjes niet in.
- Gebruik de verpakking van het Restorestje correct: is het geschikt voor voedsel? Kan het worden gebruikt in een microgolfoven?

Een gewaarschuwd consument is er twee waard!

Het waarborgen van correcte temperaturen van maaltijden die worden geconsumeerd in een horeca-inrichting is de verantwoordelijkheid van de uitbater. Indien de consument echter de restjes van zijn maaltijd meeneemt, wordt hij zelf verantwoordelijk voor het goede beheer van die restjes.



Het FAVV werft aan!



U bent dierenarts, bio-ingenieur, industrieel ingenieur, u heeft een master of bachelor ? Het FAVV lanceert een nieuwe aanwerving voor zelfstandigen. Wij ontvangen uw kandidatuur met zeer veel interesse!

Wij zijn momenteel op zoek naar specifieke profielen (zie categorie A en B hieronder) van zelfstandigen in specifieke functies om taken uit te voeren in opdracht van het FAVV (zie lastenboeken II tot VII voor de categorie A en IX tot XI voor de categorie B).

A. Zelfstandige dierenartsen kunnen solliciteren voor onderstaande opdrachten (lastenboeken):

- II: Keuring en controle in het slachthuis en de bewerkings-eenheid van vrij wild
- III: Keuring en controle in vismijnen of visafslagen
- IV: Controle in een grenscontrolepost
- V: Controle in een shipstore
- VI: Certificering en andere specifieke opdrachten
- VII: Certificering en controle in een uitsnijderij, vleeswaren fabriek, koelhuis, visverwerkend bedrijf, alle andere door het FAVV erkende inrichtingen

Deze lastenboeken zijn opgesteld in volgende Controle-eenheden:

- Antwerpen: lastenboeken II, IV, V, VI en VII
- Limburg-Vlaams-Brabant: lastenboeken II, IV, VI en VII
- West-Vlaanderen: lastenboeken II, III, IV, VI en VII
- Oost-Vlaanderen: lastenboeken II, IV, VI en VII
- Brussel (Nederlandstalig): lastenboeken II en VII
- Waals-Brabant-Namen: lastenboek VI
- Namen-Luxemburg: lastenboek VI
- Henegouwen: lastenboek II

B. Bio-ingenieurs, industrieel ingenieurs, masters of bachelors kunnen solliciteren voor onderstaande opdrachten (lastenboeken):

- IX: Controle in een grenscontrolepost
- X: Certificering en andere specifieke opdrachten
- XI: Certificering en controle in een vleeswarenfabriek, koelhuis, visverwerkend bedrijf, alle andere door het FAVV erkende inrichtingen

Deze lastenboeken zijn opgesteld in volgende Controle-eenheden:

- Antwerpen: lastenboeken IX, X en XI
- Limburg-Vlaams-Brabant: lastenboeken IX, X en XI
- West-Vlaanderen: lastenboeken IX, X en XI
- Oost-Vlaanderen: lastenboeken IX, X en XI
- Luik: lastenboek IX

Solliciteren kan door het gestandaardiseerd kandidatuurformulier en een kopie van uw diploma (enkel voor niet-dierenartsen) in te dienen per aangetekend schrijven, uiterlijk op 30/04/2017, bij de Controle-eenheid waar u opdrachten wil uitvoeren. U vindt het formulier op de website van het FAVV:

www.favv.be > Professionelen > Zelfstandige dierenartsen of www.favv.be > Professionelen > Zelfstandige bio-ingenieurs, industrieel ingenieurs, bachelors en masters.

Indien uw kandidatuur ontvankelijk wordt verklaard, wordt u door een evaluatiecommissie uitgenodigd voor een gesprek waarin uw geschiktheid, ervaring en beschikbaarheid zal beoordeeld worden.

Geïnteresseerden kunnen meer informatie terugvinden op de website van het FAVV of kunnen contact opnemen met de Controle-Eenheid via www.favv.be > Professionelen > Contact > PCE.

Vogelgriep: opheffing van een aantal maatregelen voor hobbyhouders

In België zijn in de loop van februari drie besmettingen met het H5N8-vogelgriepvirus vastgesteld: een bij een hobbyhouder van siervogels in Lebbeke en twee bij wilde vogels in Oud-Heverlee en Huldenberg. Recent (iets na half maart) werd een besmetting vastgesteld bij 3 wilde vogels in Ottignies. Niettegenstaande deze enkele gevallen in ons land is de evaluatie van de situatie in het algemeen tamelijk gunstig, en tot nog toe bleven de professionele pluimveehouderijen gespaard. Uit onze dagelijkse contacten met de autoriteiten in onze buurlanden lijkt het erop dat het virus dezer dagen minder intens circuleert.

VERSOEPELING VOOR HOBBYHOUDERS: uw pluimvee en vogels moeten niet langer afgeschermd worden. Het FAVV raadt deze beschermingsmaatregel nog wel sterk aan, zeker in de buurt van waterplassen of waterlopen waar de kans groter is, dat nog besmette wilde vogels aanwezig zijn. Het risico van vogelgriepvirus is immers nog niet helemaal verdwenen. **U moet daarom ook nog steeds uw dieren binnen of afgeschermd voeren en drenken.**

Nog goed om te weten voor hobbyhouders: alle verzamelingen van pluimvee en vogels (tentoonstellingen, prijskampen, verkopen, beurzen, ...), inbegrepen de trainingsvluchten en wedstrijdvluchten met duiven, kunnen opnieuw plaatsvinden onder de gebruikelijke voorwaarden: toestemming van de burgemeester, controle door een dierenarts en bijhouden van een lijst met deelnemende houders. Ook zijn hobbyhouders opnieuw toegelaten op openbare markten. Zoals steeds, moeten de aangeboden dieren in de 10 dagen voordien opgesloten of afgeschermd gezeten hebben.

Het jagen met roofvogels blijft nog steeds verboden. Bij dit type activiteit is het risico op besmetting door wilde vogels nog steeds te groot.

Het Agentschap evalueert de situatie in België en in de buurlanden dagelijks. Indien de gunstige situatie van vandaag aanhoudt, dan is het volledig opheffen van de ophokregeling eventueel vóór 10 april mogelijk.

