

nieuwsbrief

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Het FAVV neemt ook deel aan de strijd tegen voedselverspilling

Meer weten over chemische contaminanten in voedsel

**De Nationale Opsporingseenheid van het FAVV:
meer dan 500 onderzoeken naar fraude in 2016**

Ga je binnenkort op reis? Wees waakzaam voor hondsdolheid!

Inhoud

Het FAVV neemt ook deel aan de strijd tegen voedselverspilling	3
Abrikozenpitten eten vormt een risico!	5
Vraag het aan het meldpunt	6
Meer weten over chemische contaminanten in voedsel	8
De Nationale Opsporingseenheid van het FAVV: meer dan 500 onderzoeken naar fraude in 2016	11
Ga je binnenkort op reis? Wees waakzaam voor hondsdolheid!	12



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 - nieuwsbrief

Werkten mee aan dit nummer
Katrien Beullens, Jean-Sébastien Walhin, Jan Germonpré, Tatiana Giltay,
Gert Van Kerckhove, Nir Shemmer, Katlijn Heymans, Marie-Claire Tennstedt,
Alain Corthouts, Katrien Stragier, Kathy Brison, 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



Hoewel de strijd tegen voedselverspilling strikt genomen niet tot de kerntaken van het FAVV behoort, zet het Agentschap zich hier graag voor in. De enige voorwaarde is natuurlijk dat de voedselveiligheid gegarandeerd blijft!

Enkele cijfers

Er is voedselverlies en voedselverspilling in alle fases van de voedselketen (van productie tot consumptie), maar wist je dat het meeste voedsel (53%) verspild wordt binnen het huishouden? De cijfers zijn verbijsterend: 20% van de voeding geproduceerd in de EU gaat verloren of wordt verspild. Dit is goed voor 173 kg voedsel per jaar per Europeaan (zelfs 345 kg per Belg!). Deze situatie is onaanvaardbaar, aangezien ongeveer 10% van de Europese bevolking 1 dag op 2 over te weinig voedsel beschikt... Voedselverspilling heeft ook een niet te verwaarlozen impact op het milieu: de productie en de



Het FAVV neemt ook deel aan de strijd tegen voedselverspilling

verwerking van voedselafval genereert immers ongeveer 170 miljoen ton CO₂.

Concrete acties van het FAVV

Tijdens het productie- en distributieproces van levensmiddelen is het onvermijdelijk dat er overschotten ontstaan of onverkochte levensmiddelen overblijven. Ze worden dikwijls vernietigd of weggegooid, terwijl ze soms nog perfect eetbaar zijn.

Om deze verspilling tegen te gaan, heeft het FAVV een aantal maatregelen getroffen. Het heeft bijvoorbeeld zijn regels versoepeld om **schenkingen van levensmiddelen aan liefdadigheidsverenigingen** en om de verdeling van levensmiddelen door deze verenigingen aan de meest behoeftigen **te vergemakkelijken**.

Zo kunnen supermarkten bijvoorbeeld hun onverkochte voedingswaren schenken aan liefdadigheidsverenigingen. Het FAVV heeft ook zijn regels versoepeld

om **schenkingen van diervoeder aan asielen te vergemakkelijken**.

Zie:

<http://www.favv.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/>

Een ander initiatief van het FAVV dat een meer rechtstreekse invloed heeft op de consumenten is de steun aan horeca-uitbaters die hun klanten de kans geven om het voedsel dat niet ter plekke werd geconsumeerd mee naar huis te nemen. Het Agentschap heeft namelijk helemaal geen bezwaar tegen **het gebruik van “rest-o-packs”**, op voorwaarde dat de verpakking geschikt is voor levensmiddelen en de “restorestjes” in goede omstandigheden worden geconsumeerd.

Zie:

<http://www.favv.be/professionelen/levensmiddelen/voedselverspilling/restorestjes/default.asp>

Last but not least, wil het Agentschap nadrukkelijk de aandacht vestigen

op het verschil tussen de 2 soorten houdbaarheidsdata: de datum van minimale houdbaarheid (“ten minste houdbaar tot” of THT) en de uiterste consumptiedatum (“te gebruiken tot” of TGT). Een recente enquête heeft immers aangetoond dat veel consumenten dit fundamentele verschil niet kennen. Lees aandachtig de omkaderde tekst op pagina 4.

Ieder van ons kan bijdragen

Met een beetje goede wil kunnen we in ons dagelijks leven allemaal ons steentje bijdragen tot deze strijd. Enkele concrete manieren waarop je dit kan doen: plan je menu's op voorhand zodat je je boodschappen goed kunt voorbereiden, consumeer je voorraad in functie van de houdbaarheidsdata, bewaar levensmiddelen op de correcte wijze door de instructies op de verpakking te volgen, gebruik restjes of vries ze in, ...

Gebruiken na de vervaldata?



Te Gebruiken Tot
(uiterste consumptiedatum)

Niet meer gebruiken na deze datum!



Tenminste Houdbaar Tot
(datum van minimale houdbaarheid)

Nog te gebruiken na deze datum op voorwaarde dat: goed bewaard, verpakking intact, goed uitzicht, correcte geur,...

Winkels mogen producten nog verkopen na deze datum, maar ze zijn dan zelf verantwoordelijk voor de kwaliteit ervan.



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
www.favv.be - 0800 13 550



VOEDSELVERSPILLING



Ongeveer 1/3 van het voedsel dat jaarlijks wereldwijd voor menselijke consumptie wordt geproduceerd (= 1,3 miljard ton) gaat verloren of wordt verspild

IN DE EU

(Schatting, 2012)

GAAT IN DE GEHELE TOELEVERINGSKETEN VOEDSEL VERLOREN OF WORDT HET VERSPILD



of

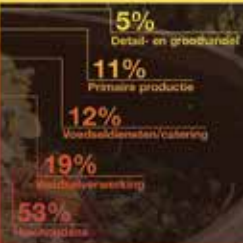


van het voedsel wordt jaarlijks verspild

wordt uitgestoten voor de productie en opruiming van voedsel in de EU

VOEDSELVERSPILLING IN DE EU PER SECTOR

(Schatting, 2012)



Laten we van de strijd tegen voedselverspilling een dagdagelijkse prioriteit maken. Dit niet alleen in ons eigen belang, maar ook voor de toekomstige generaties.

Bron: <http://www.europarl.europa.eu/news/nl/headlines/society/20170505STO73528/voedselverspilling-in-de-eu-per-jaar-88-miljoen-ton-voedsel-in-de-vuilnisbak>

Abrikozenpitten eten vormt een risico!

De laatste jaren zijn verschillende personen in de EU ziek geworden nadat ze rauwe of gemalen abrikozenpitten gegeten hadden.

Om welke pitten gaat het ?

Het gaat niet om de vruchten van de amandelboom die perfect kunnen gegeten worden. Het gaat om de pitten die verkregen worden nadat de harde dop van de abrikozenpit gebroken wordt. Er bestaan 2 soorten pitten : bittere en zoete pitten. Enkel de bittere pitten vormen een probleem, omdat ze het bestanddeel amygdalin bevatten, dat bij inname cyanide kan vrijgeven. Een cyanidevergiftiging kan misselijkheid, koorts, hoofdpijn, slapeloosheid, dorst, lethargie, nervositeit, pijn aan spieren en gewrichten of plotselinge bloeddrukverlaging veroorzaken. In extreme gevallen kan dit zelfs dodelijk zijn. Zoete abrikozenpitten daarentegen vormen geen risico want ze bevatten slechts een kleine concentratie van amygdalin. Maar het is onmogelijk om met het blote oog het verschil te zien tussen de veilige en de gevaarlijke soorten. De pit die in de kern van de abrikoos zit komt niet in contact met de vrucht zelf en de consumptie van abrikozen vormt dus geen gevaar voor de gezondheid.

Standpunt van het EFSA (Europese Voedselautoriteit)

Volgens sommige studies is een hoeveelheid van 0,5 tot 3,5 mg cyanide per kg lichaamsgewicht reeds dodelijk. De experts van het EFSA zijn van mening dat volwassenen een grote pit (370 mg) kunnen eten zonder de veiligheidsdrempel te overschrijden. Voor kinderen is de dosis natuurlijk veel lager.

Twijfelachtige medische claims...

De meeste abrikozenpitten (gehele of gemalen) die in de EU in de handel gebracht worden en een risico vormen voor vergiftiging worden van buiten de EU ingevoerd en daarna via internet verkocht. Ze worden voorgesteld als super food, dat kankercellen vernietigt, hetgeen

nergens wetenschappelijk bewezen is. Bovendien bevatten de producten die op internet verkocht worden geen enkele waarschuwing met betrekking tot het gevaar op vergiftiging. Integendeel, de adviezen zetten vaak aan tot het consumeren van grote hoeveelheden.

Het consumeren van deze pitten wordt sterk afgeraden. Laat u dus niet overtuigen door weinig scrupuleuze verkopers op het internet !

Wat te doen bij vergiftiging ?

Heeft u symptomen nadat u bittere pitten gegeten heeft, contacteer onmiddellijk het antigifcentrum (070/245 245).



Vraag het aan het meldpunt...

Een vraag of een klacht over voedselveiligheid?
Ons meldpunt staat voor u klaar!

U bent ziek geworden nadat u op restaurant mosselen hebt gegeten? Of u vraagt zich af wat de juiste temperatuur is voor uw koelkast? Blijf niet met uw vragen of klachten zitten: contacteer onze collega's van het meldpunt! Zij zijn top, zo stelde ook de Franstalige omroep RTBF onlangs vast. Het consumentenprogramma 'On n'est pas des pigeons' van de Franstalige tv-zender RTBF heeft eind 2017 een reeks callcenters van Belgische overheidsinstellingen getest. Zowel in doeltreffendheid en als in snelheid scoort dat van het FAVV in die test het beste: na 39 seconden werd er opgenomen en juist geantwoord. Een pluim voor onze collega's!



Meer en meer bekendheid

Meer en meer consumenten vinden steeds makkelijker de weg naar ons meldpunt, dat voortdurend aan naamsbekendheid wint. Sinds 2002 is het meldpunt dé toegangspoort waar de consumenten terecht kunnen met hun vragen en klachten over de veiligheid van hun voeding. Alle vragen en klachten, ook

anonieme, worden geregistreerd. Een gemotiveerd team medewerkers staat er klaar om consumenten te helpen. U kan hen bellen op het gratis nummer 0800/13.550. U kan ook altijd mailen naar meldpunt@favv.be of online het klachtenformulier invullen (<http://www.afsca.be/meldpuntconsument/klachtenformulier/>).

Meer en meer vragen

In 2017 werden 8.870 vragen geregistreerd, een toename met 27% tegenover 2016. Een stijging die al werd ingezet tussen 2015 en 2016 (18% meer vragen). Ruim 87% van de vragen werd binnen de 4 dagen behandeld. Ongeveer 57% van de vragen werd door het meldpunt behandeld, de rest werd doorgestuurd naar de betrokken dienst binnen het FAVV of naar andere instellingen.

Met welke vragen u zoal bij het meldpunt kunt aankloppen? Alles wat met voedselveiligheid te maken heeft, zoals 'Hoe lang kan ik bereide gerechten in de diepvries bewaren?', 'Een etiket is enkel in het Engels opgesteld. Is dat normaal?' of 'Mag ik mijn hond meenemen op restaurant?'. 64% van de vragen komen telefonisch binnen, de rest via mail of brief.

Maar er waren in 2017 ook opvallend veel vragen over eieren, maar liefst 1.415 in totaal. Dat heeft natuurlijk alles te maken met het fipronilincident dat zich tijdens de zomer voordeed. Tijdens het incident registreerde het meldpunt 1.345 vragen, die vooral via de telefoon binnenliepen. Om consumenten zo goed mogelijk te woord te staan, werd het meldpunt tijdelijk uitgebreid van 3 naar zo'n 20-tal medewerkers.

... En ook veel klachten

Elke klacht die binnenkomt wordt onderzocht.

In 2017 werden ruim 3.804 klachten geregistreerd bij het meldpunt, een toename van 4,2% tegenover 2016. 93% van de klachten werd binnen de 30 dagen behandeld.

Die klachten kunnen over hygiëne van lokalen en personen gaan, bijvoorbeeld als een consument een rokende kok heeft zien staan in de keuken van een bistro: veruit de meeste klachten behoren tot deze categorie (1.194 in 2017). Daarnaast kan de klacht slaan op de fabricage- en bewaarmethode, zoals wanneer er schimmel staat op een pakje voorverpakte ham. Deze categorie was in 2017 goed voor 1.018 klachten. Ook kan in een klacht sprake zijn van voedselvergiftiging, zoals wanneer u ziek bent geworden na het eten van een belegd broodje (809 klachten in 2017). Nog eens 74 klachten hadden vorig jaar dan weer te maken met etikettering.

Feedback binnen de 30 dagen

Klachten worden altijd doorgestuurd naar de collega's van de desbetreffende Lokale Controle-eenheid (LCE). Stel dat de klacht gaat over een bakker in Oostende, dan wordt deze aan de LCE West-Vlaanderen bezorgd, waarvan het kantoor zich in Brugge bevindt. Hier werken immers de controleurs en inspecteurs die in West-Vlaanderen op de baan gaan en die de situatie op het terrein door en door kennen.

Het zijn zij die bij de bakker langsgaan om te bekijken of de klacht terecht is en wat er ondernomen kan worden. Elke klacht wordt onderzocht. U hoeft daarbij niet te vrezen dat de betrokken zaak te weten komt dat u de klacht hebt ingediend: uw klacht wordt in alle anonimiteit behandeld en uw gegevens zullen dus nooit bekend gemaakt worden aan het betrokken bedrijf.

Zodra het onderzoek van uw klacht is afgerond, ontvangt u hiervan een feedback. Normaal gezien gebeurt dit binnen de 30 dagen. Waarom het soms toch langer duurt? Het kan zijn dat er stalen moeten worden onderzocht of dat er meerdere bedrijven of overheidsdiensten bij uw klacht betrokken zijn.

Vertel ons genoeg

Om u klacht grondig te kunnen onderzoeken, is het belangrijk dat u ons zoveel mogelijk informatie bezorgt. 'Over welke winkel of welk restaurant gaat het?', 'Wat is precies uw klacht?' en 'Wanneer vond het voorval plaats?'

In sommige gevallen zijn er nog bijkomende gegevens nodig om een goed onderzoek te kunnen voeren. Bij een voedselvergiftiging is belangrijk ons te laten weten welke voedingsmiddelen/maaltijden u geconsumeerd hebt, hoeveel personen er ziek zijn geworden, welke symptomen er zijn en wanneer deze begonnen zijn, of u een arts hebt geraadpleegd en indien ja, bezorg ons dan de volledige gegevens van de arts. Bij problemen met een product stellen we

u volgende vragen: 'Over welk product gaat uw klacht?', 'Wat is het merk van het product?', 'Wie is de fabrikant?', 'Over welk lotnummer van het product gaat uw klacht?', 'Wat is de houdbaarheidsdatum en de datum waarop u het product aangekocht heeft?', 'Heeft u nog resten?'. Hoe meer informatie u ons kan bezorgen, hoe beter wij uw klacht kunnen opvolgen!

Meer info?

Het FAVV heeft een volledige website op maat van de consument:

www.favv.be/consumenten/.

Hierop staan tips om veilig met voeding om te gaan, alle productterugroepingen en waarschuwingen voor allergenen, veelgestelde vragen, het klachtenformulier, enz.



Meer weten over chemische contaminanten

DOSSIER

Als we het over voedselveiligheid hebben, onderscheiden we drie types risico's of "gevaren". Er zijn biologische gevaren, bijvoorbeeld besmetting met schadelijke bacteriën of schimmels. Daarnaast zijn er fysische gevaren, bijvoorbeeld de aanwezigheid van stukjes glas in een bokaal ingemaakte kersen. Tenslotte kan voedsel besmet zijn met chemische contaminanten.

In deze nieuwsbrief gaan we het hebben over drie soorten chemische contaminanten op basis van hun oorsprong:

- contaminanten veroorzaakt door lucht-, bodem- of waterverontreiniging, bijvoorbeeld zware metalen en dioxines;
- contaminanten die van nature aanwezig zijn in planten, bijvoorbeeld mycotoxines;
- contaminanten die ontstaan door de behandeling van een levensmiddel, bijvoorbeeld acrylamide en polycyclische aromatische koolwaterstoffen.

De besmetting van levensmiddelen met residuen van bestrijdingsmiddelen (en biociden) of geneesmiddelen zal aan bod komen in een volgende nieuwsbrief.

Het FAVV controleert!

Het FAVV neemt elk jaar bijna 8000 monsters om het gehalte van deze drie types chemische contaminanten in onze voeding te analyseren. Wat blijkt? Meer dan 98 % van de analyseresultaten waren de afgelopen jaren conform, zoals blijkt uit de tabel hieronder.

	Dioxines en PCB	Mycotoxines	Zware metalen
2016	99,9%	98,9%	99,2%
2015	99,9%	97,9%	99,3%
2014	99,8%	98,6%	98,7%

(bron: activiteitenverslagen van het FAVV)

Geen reden tot ongerustheid dus. En door een aantal voorzorgen te nemen kunnen we de risico's die er toch nog zouden zijn nog verder verminderen. Maar eerst nemen we de voornaamste types chemische contaminanten even kort onder de loep.

Zware metalen

Zware metalen kunnen onze levensmiddelen op een aantal manieren besmetten. Planten kunnen de zware metalen die aanwezig zijn in de bodem absorberen of kunnen besmet worden door stof dat neerslaat. Vis die gevangen wordt op zee en algen kunnen de zware metalen opnemen die aanwezig zijn in het water. Vlees kan besmet geraken als de dieren grazen in een vervuilde omgeving. De metalen stapelen zich op in bepaalde organen, zoals de lever en de nieren.

Het FAVV controleert het gehalte aan lood, kwik, cadmium en arseen in een reeks levensmiddelen.

Lood kan een invloed hebben op ons zenuwstelsel, vooral bij kinderen bij wie het zenuwstelsel nog in volle ontwikkeling is. Lood kan worden aangetroffen in grond en in stof. Het loodgehalte in onze voeding is de laatste jaren sterk afgenomen dankzij doeltreffende milieumaatregelen (benzine, verf, waterleidingen en conserveblikken zonder lood).

Om het lood dat aanwezig kan zijn in aarde en stof te verwijderen, spoel je groenten en fruit goed af alvorens ze te consumeren en was je zorgvuldig je handen nadat je in de tuin hebt gewerkt (of gespeeld!).

Kwik kan problemen veroorzaken bij de hersenontwikkeling van kinderen. Deze stof kan vooral aanwezig zijn in vis en in het bijzonder in roofvissen (die zich voeden met andere vissen die eventueel besmet zijn), zoals haaien, zwaardvissen, snoeken, marlijnen en in mindere mate tonijn. Eten we dan beter geen vis? Integendeel. Vis bevat belangrijke nutriënten, zoals omega-3-vetzuren. Daarom wordt aanbevolen om één à twee porties vis per week te consumeren, ook voor zwangere vrouwen, vrouwen die borstvoeding geven en voor kinderen. Als we daarbij de consumptie van roofvissen in de mate van het mogelijke vermijden bestaat er geen gevaar.

in voedsel

Cadmium dat gedurende een lange periode in grote hoeveelheden wordt opgenomen kan leiden tot nierstoornissen. Cadmium dat aanwezig is in de bodem kan geabsorbeerd worden door planten, bijvoorbeeld groenten.

Arseen is kankerverwekkend. Arseen kan voorkomen in rijst en in bepaalde rijstproducten, zoals rijstwafels. Ook vis kan arseen bevatten, maar dan in een vorm die niet giftig is. Algen bevatten ook arseen, maar de toxiciteit ervan staat nog ter discussie. Daarom wordt de consumptie van (voedingssupplementen op basis van) algen afgeraden voor kinderen en zwangere vrouwen.

Rijst spoel je bij voorkeur met drinkwater totdat het water helder wordt, alvorens ze te koken. De eventueel aanwezige wateroplosbare arseen wordt dan weggespoeld met het spoelwater.

Over dioxines

Dioxines kunnen een invloed hebben op ons immuun- en reproductiesysteem en zijn kankerverwekkend. Dioxines worden geproduceerd door tal van menselijke activiteiten (verbranden van afval, metallurgie, organochloorchemie, wegverkeer „...“), maar ook door natuurlijke bronnen (vulkanen, bosbranden, stormweer).

Dioxines zijn stabiele stoffen en blijven dus lange tijd aanwezig in het milieu. Op die manier kunnen ze zich ook opstapelen in de voedselketen en dus ook in ons organisme. Aangezien deze stoffen zich bij voorkeur opstapelen in het vetweefsel, vinden we deze vooral terug in dierlijke producten (vlees, melk, zuivelproducten, eieren en vis -vooral roofvissen). Bij monsternemingen door het FAVV waren de analyseresultaten in 2016 echter bijna voor 100% gunstig, zie ook de tabel eerder in dit artikel!

Chemische contaminanten die van nature aanwezig zijn in planten

Schimmels die aanwezig zijn in planten, kunnen mycotoxines produceren. Mycotoxines kunnen een kankerverwekkend effect hebben.

De meest bekende mycotoxines zijn aflatoxines. Aflatoxines ontstaan in een tropisch klimaat. Ze kunnen soms, naargelang van de omstandigheden qua temperatuur, de stockage of het transport worden aangetroffen in aardnoten, pistachenoten, paranoten, of soms ook in vijgen, mais en bepaalde kruiden (nootmuskaat en pili-pili).

Andere mycotoxines zoals ochratoxine A en deoxynivalenol kunnen ook voorkomen in onze contreien.



Ochratoxine A besmet voornamelijk granen. Deoxynivalenol kan ook aanwezig zijn in tarwe, maar aangezien deoxynivalenol wateroplosbaar is, wordt deze stof gedeeltelijk afgebroken bij het koken van bijvoorbeeld pasta. Een aanzienlijk deel van de mycotoxines wordt trouwens afgebroken bij de productie van witte bloem.

De productie van appelsap met appels die rotte stukken bevatten, kan ervoor zorgen dat er patuline ontstaat. Maar ook voor dranken waren de resultaten van de analyses 100% conform (bron: activiteitenverslag 2016 van het FAVV)

Goede culinaire praktijken bij de bereiding van levensmiddelen

Polycyclische aromatische koolwaterstoffen (PAK's), zijn kankerverwekkend en ontstaan bij het drogen of koken van levensmiddelen wanneer er rechtstreeks contact is met verbrandingsproducten, zoals rook. Opgelet dus bij het barbecue-en! Zie onze tips hieronder.

Zo vermijd je de vorming van PAK's bij de barbecue:

- wacht tot de houtskool wit is alvorens het vlees te bakken
- plaats de grill op een hoogte van 10 cm boven de houtskool
- vermijd de vorming van vlammen
- probeer te vermijden dat vet op de houtskool valt, aangezien daardoor ook PAK's kunnen ontstaan.

Een andere chemische contaminant die kan worden geproduceerd bij de bereiding van levensmiddelen is **acrylamide**, een "waarschijnlijk kankerverwekkende" stof. Acrylamide ontstaat in een groot aantal industriële toepassingen (productie van verzorgingsproducten, pesticiden, verf). Acrylamide is eveneens aanwezig in sigarettenrook. Pas in 2002 heeft men kunnen aantonen dat acrylamide ook natuurlijk gevormd kan worden tijdens het bakken van bepaalde koolhydraatrijke (suikerrijke) levensmiddelen (aardappelen, granen, koffie, ...). Het gaat hier enkel om droge bakwijzen: bakken in de oven (koeken) en op de grill (toast), roosteren, frituren (frietten). Acrylamide wordt niet gevormd in levensmiddelen die gekookt worden in water.

Enkele tips om de vorming van acrylamide bij het bakken van frieten te beperken:

- Gebruik frietaardappelen, die bevatten minder suikers dan andere.
- Vermijd het gebruik van ontkiemde en gerimpelde aardappelen, aangezien deze meer suikers bevatten.
- Bewaar aardappelen bij voorkeur bij een temperatuur die hoger is dan 6°C om de vorming van suikers te vermijden.
- Snij geen te dunne frieten: de dikste frieten bevatten minder acrylamide na het bakken omdat ze een gunstigere oppervlakte-volumeverhouding hebben.
- Bak de frieten af op maximaal 175°C tot ze licht goudgeel zijn. Hoe bruiner de frieten, hoe meer acrylamide ze bevatten.

Geen reden tot ongerustheid: de producenten doen er alles aan om veilige levensmiddelen op de markt te brengen en het Voedselagentschap waakt.

Maar het kan nooit kwaad om door enkele goede (culinaire) praktijken na te leven het gehalte aan chemische contaminanten in ons voedsel nog verder te beperken...



De Nationale Opsporingseenheid van het FAVV: meer dan 500 onderzoeken naar fraude in 2016

Gesjoemel met etiketten op vlees? Of een insecticide, zoals fipronil, gebruiken waar het niet is toegelaten? Onze collega's van de Nationale Opsporingseenheid (NOE) werken hard om zulke fraude in de voedselketen op te sporen én te bestrijden. De cijfers spreken voor zich: van 2013 tot 2016 is het aantal fraudedossiers bij het FAVV verdrievoudigd.

Fraude?

Heel wat Belgen denken bij die term misschien eerder aan de FOD Financiën dan aan het Voedselagentschap. Maar ook in de voedselketen kan er zich gesjoemel voordoen om daar profijt uit te halen. In zijn activiteitenverslagen omschrijft het Voedselagentschap 'food fraud' als volgt: het opzettelijk of intentioneel substitueren, toevoegen, wijzigen of verkeerd voorstellen van voeding, ingrediënten, verpakkingen, etiketten, productinformatie, of valse of misleidende claims aangaande een product, met als doel een economisch voordeel te behalen, in voorkomend geval met mogelijk nadelige gevolgen voor de gezondheid van consument, plant of dier.

De Nationale Opsporingseenheid (NOE)

Natuurlijk houden onze 'gewone' controleurs en inspecteurs op het terrein hun ogen en oren open voor

dit soort fraude. Maar het is met deze eerstelijnscontroles niet anders dan die in de geneeskunde: als het om een meer complexe 'aandoening' gaat, verwijst de huisarts je door naar een specialist. Die specialisten binnen het Voedselagentschap zitten bij de Nationale Opsporingseenheid of NOE. Zo'n 20 collega's werken er nauw samen met de parketten, federale of lokale politie om fraudedossiers aan te pakken. Dat laat hen toe om sterkere middelen in te zetten dan bij een gewone controle, zoals huiszoeken en telefoontaps. Alleen al de cijfers bewijzen dat het Voedselagentschap op het vlak van fraudebestrijding allesbehalve stil zit: in 2013 werden er 176 onderzoeken naar fraude ingesteld, in 2016 waren dat er al maar liefst 562. Dankzij extra middelen die aan het FAVV zijn toegekend, zal de NOE binnenkort nog versterkt worden om de strijd tegen fraude in de voedingssector nog verder op te drijven.



Fraude online De e-control

De stijgende verkoop via het internet opent evengoed mogelijkheden voor frauduleuze handel. Er worden vooral grote hoeveelheden voedingssupplementen, gezondheidsproducten en hormonale producten online besteld. Uit onderzoek in samenwerking met het Geneesmiddelenagentschap (FAGG) blijkt bovendien dat deze producten veelal niet conform zijn qua samenstelling en veiligheid.

Om dit soort zaken te vermijden, hebben we sinds dit jaar de "e-control" of de online controle uitgebreid door de creatie van een specifieke cel die verkoopsites en digitale platformen zal onderzoeken. Deze cel zal het principe van de "mystery shopper" toepassen: ze zal gerichte aankopen verrichten via het internet die ze aan analyses zal onderwerpen zodra de pakketten toegekomen zijn. Ook online sluit het FAVV zo meer en meer het net voor fraudeurs. Voor een veilige voedselketen!

Ga je binnenkort op reis? Wees waakzaam voor hondsdolheid!



Ieder jaar sterven er wereldwijd nog meer dan 50.000 mensen door hondsdolheid. 95 % van deze gevallen wordt veroorzaakt door onze geliefde viervoeter: de hond. België is officieel vrij van deze ziekte sinds 2001 en stelt alles in het werk opdat zijn burgers zich geen zorgen hoeven te maken over dit virus dat vanuit het buitenland kan worden binnengebracht. Eind 2017 is in Frankrijk een jong kind overleden door hondsdolheid na een familiereis naar Azië. Het kind had enkel een hond, die overigens perfect gezond leek, benaderd en geaaid. Deze hond bleek echter besmet te zijn met hondsdolheid.

De mens kan al besmet raken met het hondsdolheidsvirus door contact met het speeksel van een besmet dier, bijvoorbeeld wanneer het dier je bijt, krabt of likt. Een bijzonderheid van de ziekte is de relatief lange incubatieperiode: een hond kan besmet zijn met hondsdolheid en toch perfect normaal en gezond lijken gedurende meerdere weken! Zodra de eerste symptomen verschijnen bij de mens, is een dodelijke afloop onvermijdelijk. Het is dus van cruciaal belang dat iedereen zich hiervan bewust is.

Wat moet je doen indien je met je kat of hond op reis wil gaan naar het buitenland of één van deze diersoorten wil meebrengen naar België vanuit het buitenland?

Hoewel de vaccinatie tegen hondsdolheid in België niet meer verplicht is sinds 2016, moet je een dier dat je wil meenemen naar een ander land, ofwel naar België wil meebrengen vanuit een ander land correct laten vaccineren. Het dier moet minstens 12 weken oud zijn en in het geval van een eerste vaccinatie mag het dier pas 21 dagen na deze vaccinatie de grens oversteken. Het dier moet ook altijd geïdentificeerd kunnen worden aan de hand van een elektronische chip en over een Europees paspoort beschikken waarin de vaccinatie vermeld wordt.

Gevalen van fraude die zich regelmatig voordoen bij het verhandelen van honden

De regels die zijn ingesteld op Europees niveau om de gezondheid van mens en dier te vrijwaren tegen hondsdolheid, weerhouden weinig scrupuleuze personen er niet van om te frauderen in de handel van gezelschapsdieren, voornamelijk vanuit Oost-Europese landen. Het FAVV stelt meer en meer gevallen vast van fraude met paspoorten en de gezondheidscertificaten die de dieren vergezellen en met de naleving van de vaccinatierregels. Hoewel het FAVV er in het merendeel van de gevallen in slaagt om de situatie te regulariseren, gebeurt het spijtig genoeg ook dat de dieren moeten worden geëuthanaseerd. Dit kan allemaal vermeden worden wanneer men als verantwoorde burger handelt.

Het FAVV raadt burgers die een huisdier uit het buitenland willen adopteren dan ook aan om zeer waakzaam te zijn voor de naleving van de regels.

Bovendien raadt het FAVV personen die zich een huisdier willen aanschaffen via internet ook aan om de nodige voorzorgsmaatregelen te treffen!

Zet de gezondheid van uw huisdieren en medeburgers niet op het spel! Indien nodig, informeer u bij het FAVV: <http://www.favv.be/dagelijksleven/opreis/gezelschapsdieren/>

Nieuwsbrief van het Voedselagentschap

Driemaandelijks - Juni 2018
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC-Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel

Afgiftekantoor 1000 Brussel X
Erkenning: P910664



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