



nieuwsbrief

van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

November 2002

Dossier

Het meldpunt van het Voedselagentschap

Vanuit de Bedrijfskolommen

Enquête: de keuze van de consument

Actueel

Toenemend hormonengebruik in 2001?

Feiten en cijfers

MPA: stand van zaken

Weet wat je eet

Hygiëne in de keuken

Ontspanning

Een Halloween-recept



Dr. Piet Vanthemsche, Gedelegeerd Bestuurder

Voorwoord

Beste Lezer,

Het Voedselagentschap staat volop in de steigers. Er wordt hard gewerkt aan de nieuwe structuur en aan de integratie van de vroegere diensten van de Ministeries van Landbouw en van Volksgezondheid. Tegelijk wordt dagelijks gewerkt aan de bewaking van de veiligheid van de voedselketen.

Het is voor niemand een geheim dat het Voedselagentschap een moeilijke tijd achter de rug heeft. Opeenvolgende incidenten en crisissen bemoeilijkten de uitbouw van onze nieuwe organisatie en creëerden de indruk dat het bij het Voedselagentschap een beetje dweilen was met de kraan open. Het was alsof er niets anders gedaan werd dan crisisbeheer en alsof de normale bewaking van de veiligheid van de voedselketen daardoor in het gedrang kwam. Niets is minder waar, elke dag voeren de medewerkers van het FAVV controles en inspecties uit, ze nemen stalen en laten analyses uitvoeren, ze treden op wanneer ze vaststellen dat de regels niet worden toegepast. Dit is werk dat in stilte gebeurt, u leest er niets over in uw dagblad, u hoort en ziet er niets over op radio en TV.

Wij vinden het belangrijk dat consumenten zich regelmatig kunnen informeren

over de dagelijkse werking van het Voedselagentschap. Daarom werd deze nieuwsbrief opgezet. Het is een bescheiden initiatief, dat door de medewerkers van het FAVV zelf geschreven en uitgegeven wordt. De verschillende afdelingen van het FAVV verschaffen informatie over hun activiteiten. U kan lezen welke vragen er zoal gesteld worden aan het meldpunt voor de consument, u krijgt cijfers en feiten over de acties van het FAVV, regelmatig wordt een onderdeel van de voedselketen belicht, ...

We willen eerlijk en open berichten over onze activiteiten, over wat er goed gaat en wat er minder goed gaat. Deze nieuwsbrief wordt verspreid onder elektronische vorm, maar ook op papier, niet alle consumenten hebben immers toegang tot het internet. Het is een "nulnummer", we schaven nog wat aan de inhoud en de stijl. Neem even de tijd om deze nieuwsbrief door te nemen en laat ons vooral weten wat u er van vindt (ons adres vindt u in de colofon).

*Namens de directie en alle medewerkers van het Voedselagentschap,
Piet Vanthemsche,
Gedelegeerd Bestuurder*

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche

WTC Toren III — 2^e verdieping

Simon Bolivarlaan 30

1000 Brussel

Abonnementen

FAVV Nieuwsbrief wordt gratis

verspreid per e-mail of per post.

U moet zich wel abonneren.

Stuur een e-mail naar

communicatie@favv.be

of een brief naar: FAVV,

WTC III — 2^e verdieping,

Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel

met vermelding "Abonnement FAVV-nieuwsbrief" en op welke manier u dit bulletin wil ontvangen (per e-mail of per post). Vergeet ook niet uw naam, adres en e-mail-adres op te geven.

Werken mee aan dit nummer

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,

Pascal Vanderbecq, Ingrid Vanhaevre,

Laurence Doughan, Patrick Josse, Bernard

Paul, Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Artikelen mogen worden

overgenomen mits bronvermelding.

Correspondentie

Voor reacties kan u terecht bij de Cel

Communicatie (adres zie boven).

Neem ook eens een kijkje op onze website

www.favv.be



Het Voedselagentschap

Jaarverslag Multidisciplinaire Hormonencel

In het verslag van de Multidisciplinaire Hormonencel werd gerapporteerd over de hormonenbestrijding in 2001. Terwijl zich op het niveau van de vetmester zelf een dalende trend in de positieve resultaten (dus bevestigd gebruik of aanwezigheid van verboden producten) voordeed, lieten andere vaststellingen vermoeden dat zowel op het niveau van het toedienen als op het niveau van het dealen en het aanmaken van illegale groeibevorderaars nog steeds verschillende personen actief zijn.

(Lees verder op pagina 4)

Het meldpunt van het Voedselagentschap

Bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen is sinds begin 2002 het meldpunt actief. Dit meldpunt heeft als taak vragen en klachten van de consument aangaande voeding en voedselveiligheid te beantwoorden.

U hebt een vraag. U kan aan het meldpunt vragen stellen over voeding in het algemeen en over voedselveiligheid in het bijzonder. Deze vragen worden zo snel en zo grondig mogelijk behandeld door 2 diëtisten, Yves Vanden Bosch, Nederlandstalig en Steve Warson, Franstalig. Het meldpunt behandelt deze vragen van A tot Z, met andere woorden vanaf het moment dat de vraag gesteld wordt tot het dossier op een bevredigende manier kan worden afgesloten. De vraagsteller kan rekenen op een correcte feedback. Zo werden reeds vragen beantwoord over ondermeer leidingwater, hygiëne in winkels en restaurants, etikettering, de

Onze "meldpunters": Yves (links) en Steve (rechts)

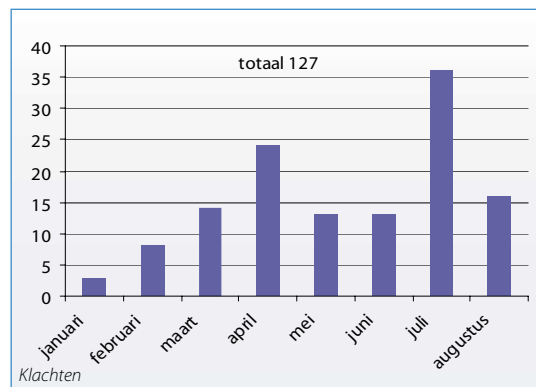
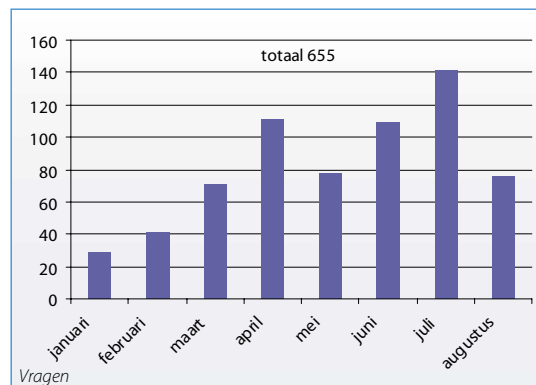


werking van de eigen dienst, gekkekoeienziekte, contaminanten, enzovoorts. Als de vraag weinig of niets met voeding te maken heeft, wordt de steller ook niet met lege handen weggestuurd, maar doet het meldpunt al het nodige om hem in contact te brengen met de juiste dienst of persoon. Eenmaal het contact gelegd, wordt er van uitgegaan dat deze dienst het dossier verder afhandelt met de vraagsteller.

U wenst een klacht in te dienen. Klachten worden door het meldpunt onmiddellijk doorgegeven aan de bevoegde dienst, die de klacht verder kan behandelen. Ook hier krijgt de consument de nodige feedback.

Daar waar de eerste maanden de consument slechts druppelsgewijs zijn weg vond naar het meldpunt, merken Steve en Yves dat het aantal oproepen de laatste weken gestaag toeneemt. Onderwerpen die aandacht krijgen in de media veroorzaken eveneens een plotse opstoot van publieke interesse. Een aantal bekendmakingacties, bijvoorbeeld tijdens Agribex en Libramont 2002, zijn daarnaast zeker niet vreemd aan het stijgend succes van het meldpunt, dat ook weerklank vond in de algemene en gespecialiseerde pers. Het verspreiden van een gratis zelfklevende koelkastthermometer met daarop de contactgegevens van het meldpunt sloeg ook zeer aan.

Evolutie van het aantal vragen en klachten dat bij het meldpunt werd ingediend. Hoewel de piek in juli voor een deel te verklaren is door de MPA-kwestie, is er toch een stijgende trend waar te nemen. De consument heeft blijkbaar de weg naar het meldpunt gevonden.



Contact

- Telefonisch: 0800/13550 (gratis nummer) (tijdens de kantooruren van 9 tot 17 uur)
- Fax: 0800/13455
- E-Mail: meldpunt@favv.be
- Via de website: www.favv.be.
- Per brief: Meldpunt FAVV, WTC III, lokaal 2.099, Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel.

Consumenten kiezen voor prijs en kwaliteit

Eind september werd door FEVIA (de Federatie van de Voedingsindustrieën), die tot de bedrijfskolommen behoort, een studiedag georganiseerd over 'kwaliteitsbeheersing in de voedingsindustrie'. Sprekers waren o.a. Gilbert Houins, Directeur-generaal bij het Voedselagentschap, en Marc Vandercammen, directeur van het Onderzoeks- en Informatiecentrum van de verbruikersorganisaties (OIVO), die er de resultaten van een enquête voorstelde die bij de consumenten werd gehouden.

Meldpunt-vraag van de maand

Moet ik mij zorgen maken omtrent de mogelijke aanwezigheid van dioxines in de eieren afkomstig van mijn eigen kippen?

De verschillende types eieren die zich in de handel bevinden worden op dioxinen getest.

Recent werd op een aantal plaatsen vastgesteld dat eieren van kippen met vrije uitloop te hoge dioxinegehalten vertoonden.

Een van de mogelijke oorzaken is de aanwezigheid van dioxine in de bodem (achtergrondcontaminatie).

Om een beter zicht te hebben op de toestand zal het Agentschap op verschillende plaatsen in België eieren van hennen met vrije uitloop laten analyseren.

Die resultaten zullen halfweg november voorgelegd worden aan het Wetenschappelijk Comité.

Ondertussen is het raadzaam het verbruik van dergelijke eigen eieren te matigen. Immers de ingestelde norm van 5pg/g vet heeft als doel de dagelijkse inname van dioxine via voedsel onder controle te houden en zo de lichaamsbelasting te temperen.

Occasionele consumptie van levensmiddelen die in lichte mate teveel dioxines bevatten dragen slechts beperkt bij tot de lichaamsbelasting met dioxine.

Uit deze opiniepeiling bij 750 Belgische consumenten blijkt dat de prijs bovenaan het lijstje prijkt van de keuzecriteria om een levensmiddel te kiezen.

De enquête uitgevoerd in het voorjaar van 2002 polste naar de elementen waardoor een consument zich laat leiden bij zijn aankopen en wou nagaan hoe zij met informatie omgaan.

87 % van de consumenten antwoordt in de eerste plaats dat de prijs doorslaggevend is, maar somde ook spontaan kwaliteit, versheid en smaak als belangrijk criterium op.

Daarna volgen het uitzicht van het product, de geur, de afwezigheid van additieven en de verpakking.

De afwezigheid van GGO's of ethische aspecten hangen bijna onderaan het lijstje. Slechts 1% van de consumenten vermeldt het biologisch karakter van het product.

Voedselveiligheid is impliciet een onderdeel van het aspect kwaliteit en is de verantwoordelijkheid van de aanbodzijde. Dat het niet expliciet opgesomd wordt, in tegenstelling tot wat de voedselcrises zouden doen vermoeden, wordt verklaard doordat veilig voedsel voor de verbruiker een niet ter discussie staande evidentie is. Consumenten gaan ervan uit dat enkel veilige producten op de markt horen.

Consumenten volgen een dubbele logica bij het maken van hun keuzes:

- Ze willen een kwaliteitsproduct, en



- ze willen dat het gekochte product hen een toegevoegde waarde biedt.

De specifieke meerwaarde die het product (of verkooppunt) biedt stimuleert de potentiële belangstelling van de consument. Deze belangstelling zal toenemen naarmate er meer voordelen (in de zin van de hoger opgesomde kenmerken) worden geboden.

Tenslotte blijkt ook dat 1 op vijf consumenten interesse toont voor maatschappijbewuste producten. Het gaat hier overwegend om vrouwen ouder dan 40.

Meer info: www.oivo-crioc.org

Toch nog illegale groeibevorderende middelen?

België heeft een lange en pijnlijke strijd tegen het illegaal gebruik van hormonen en groeistimulatoren achter de rug. Onze wetgeving inzake hormonen is streng, zonet de meest strenge in Europa. Sinds midden de jaren '90 wordt deze strijd gecoördineerd door de Interdepartementale Cel Residuen waar verschillende diensten van meerdere ministeries in vertegenwoordigd zijn. De Multidisciplinaire Hormonencel werd belast met de coördinatie van de verschillende bevoegde inspectie- en politiediensten.

In het verslag van de Multidisciplinaire Hormonencel werd gerapporteerd over de hormonenbestrijding in 2001. De cijfers voor 2001 worden hieronder samengevat.

	gecontroleerde bedrijven	positieve bedrijven	percentage
gerichte monsternemingen in rundveebedrijven	313	4	1.27
gerichte monsternemingen bij runderen in slachthuizen	1821	9	0.49
verdachte monsternemingen in slachthuizen	871	2	0.2
verdachte monsternemingen in rundveebedrijven op basis van positieve vaststellingen in het slachthuis	7	0	0
verdachte monsternemingen in rundveebedrijven op basis van aanwijzingen en van posi- tieve stalen op de bedrijven	40	8	20

In totaal werden er 220 voedermonsters en 226 preparaten in beslag genomen met een resultaat van respectievelijk 1 en 7 positieve vaststellingen. Deze resultaten zitten vervat in de tabel.

Terwijl zich op het niveau van de vetmester zelf een dalende trend in de positieve resultaten (dus bevestigd gebruik of aanwezigheid van verboden producten) voordeed, lieten andere vaststellingen vermoeden dat zowel op het niveau van toedieners als op het niveau van dealers en het aanmaken van illegale groeibevorderaars nog steeds verschillende personen actief zijn.

Malafide vetmesters maken steeds meer gebruik van stoffen die alleen in moeilijk te lokaliseren spuitplaatsen terug te vinden zijn. Anderzijds stellen de laboratoria de aanwezigheid vast van stoffen die zeer gelijklopende eigenschappen met verboden groeibevorderaars vertonen, maar die niet kunnen geïdentificeerd worden of waarvan de detectie nog niet aanvaard is.

Het Voedselagentschap heeft indicaties dat in de vetmesterij bij bepaalde categorieën van

vrouwelijke runderen onbekende stoffen als groeistimulatoren worden gebruikt, dikwijls onder het mom van kruidenmengsels. Het onderzoek wordt opgedreven om de precieze aard van de aangewende producten te achterhalen. Momenteel wordt daarvoor een beroep gedaan op Belgische en internationale labo's.

Het Voedselagentschap wijst de veehouders die dergelijke producten gebruiken er op dat zij zich bewust moeten zijn van onze strenge hormonenwetgeving. Zij mogen zich niet laten misleiden door desinformatie van de toeleverancier en moeten weten dat het gebruik van onbekende stoffen verboden is. Zij moeten er zich van vergewissen dat alle ingrediënten van hun grondstoffen gekend en toegelaten zijn. Hiertoe moeten zij de nodige garanties vragen aan de toeleverancier.

Het Voedselagentschap roept de ganse sector op afstand te nemen van dergelijke praktijken door ze openlijk aan te klagen en geen producten af te nemen van producenten van wie vermoed wordt dat ze betrokken zijn bij het gebruik van onbekende groeibevorderende substanties.

De Europese reglementering voorziet dat het aangeboden rundvlees een identificatienummer (individueel Sanitellnummer of lotnummer) met zich meedraagt. De consument wordt dus ontraden rundvlees te kopen dat niet aan deze wetgeving voldoet.

MPA-dossier: we blijven het volgen

Het Voedselagentschap volgt de MPA-zaak, die zijn hoogtepunt kende tijdens de maand juli van dit jaar, verder op. MPA is een synthetisch (in een labo gemaakt) hormoon dat fel lijkt op het natuurlijke hormoon progesteron. MPA is de afkorting van medroxy-progesteron-aceetaat. Het maakt deel uit van de groep van de steroïde hormonen. In de diergeneeskunde is het enkel toegelaten voor gebruik bij schapen (waar het moet zorgen dat alle oaien ongeveer tegelijk lammeren) en bij gezelschapsdieren. In de menselijk geneeskunde wordt het gebruikt in voorbehoedsmiddelen en als celremmend middel tegen tumoren. Uit de registratiedossiers blijkt dat het gaat over een stof met een betrekkelijk geringe giftigheid.

Even ter herinnering: met MPA besmet glucosestroop afkomstig van een farmaceutisch bedrijf in Ierland kwam via een frauduleus afvalcircuit terecht bij Bioland, een Belgisch afvalverwerkend bedrijf. Bioland leverde op zijn beurt zonder erkenning besmette glucosestroop aan verschillende ondernemingen actief in de voedingssector waaronder twee Belgische frisdrankproducenten.

De leveringen dateren reeds van enkele jaren terug met als gevolg dat de geproduceerde frisdranken voorbij houdbaarheidsdatum waren toen de zaak aan het licht kwam. Tijdens het voorjaar 2002 bereikte ons de besmetting daarna via het veevoeder. Nederlandse bedrijven hadden immers gecontamineerd glucosestroop gekocht bij Bioland en verwerkt in veevoeder. Deze besmetting breidde zich nog verder uit doordat een groot volume melasse eveneens, maar dan in mindere mate werd besmet.

Ons land voerde enerzijds varkens die gecontamineerd voeder hadden gekregen in vanuit Nederland, anderzijds werd ook besmet voeder of melasse geleverd aan Belgische veevoederbedrijven en landbouwbedrijven.

Maatregelen De acties van het Voedselagentschap om te verhinderen dat MPA zich in de voedselketen verder zou zetten bestonden uit drie elementen.

- Alle mogelijk besmet **diervoeder** werd geblokkeerd waarna producten werden teruggeroepen en vernietigd. Op die

manier kon de besmetting zich niet verder uitbreiden in de tijd.

- Alle betrokken **landbouwbedrijven** werden onder verhoogd toezicht geplaatst zodat geen dieren van de mogelijk besmette bedrijven in de voedselketen konden terechtkomen. De betrokken distributiekanaalen werden op een statistisch betrouwbare manier getoetst voordat de maatregelen werden opgeheven.
- Ook leveringen aan de **levensmiddelenindustrie** werden getraceerd, geblokkeerd en ontleed.

Binnen het kader van deze maatregelen moeten 8 landbouwbedrijven (met samen 23.513 dieren), die levende varkens uit Nederland invoerden ofwel zwaar besmet voeder toedienden, nog steeds een representatief aantal dieren laten proefslachten en testen op MPA. Pas dan krijgen zij toestemming varkens te laten slachten. Deze toestemming is slechts een maand geldig, waarna de procedure moet herhaald worden. Op één test na leverden al deze testen gunstige resultaten op.

Eén proefslachting van 7 dieren leverde positieve MPA-resultaten op (tussen de 2 en de 10 ppb in niervet). Een eerdere proefslachting van andere stallen in het zelfde landbouwbedrijf leverde nochtans gunstige resultaten op.

Positief / negatief? Op dit bedrijf werd een onderzoek in het kader van de hormonenwetgeving van '85 opgestart en er werden

Analyses

Het Voedselagentschap voerde naar aanleiding van de MPA-zaak honderden analyses uit. Hieronder vindt u een stand van zaken halfweg september.

	Aantal analyses	Aantal positieve resultaten
Voeders	173	61
Grondstoffen voor voeders	79	21
Vloeistoffen en andere	57	2
Mest en urine	76	5
Dierlijk vet	230	7
Levensmiddelen (getuigenstalen glucosestroop)	21	3
Melk	15	0
Totaal	651	99

nieuwe stalen genomen, zowel van voeders als van dieren. Eén van deze vetstalen werd positief bevonden maar dit resultaat werd niet bevestigd tijdens de tegenanalyse.

Dit brengt ons terug bij een eerdere vaststelling tijdens de MPA-affaire: de meststalen bestemd voor de tegenanalyse, die in identieke omstandigheden werden genomen als de eerste stalen die MPA bevatten, bleken negatief te zijn. Aan experts werd gevraagd om na te gaan wat de reden zou kunnen zijn voor deze tegenstrijdige resultaten. Het moet worden benadrukt dat het hier wel ging om erg lage concentraties MPA.

Dit onderzoek leverde volgende resultaten op:

- vooreerst werd bevestigd dat de laboratoria de procedures correct uitvoerden en dat fouten zoals het verwisselen van stalen konden uitgesloten worden.
- Hiertoe speciaal opgezette proeven bewezen dat kleine hoeveelheden MPA in mest na enige tijd niet meer aantoonbaar waren. Dit fenomeen werd zeer duidelijk aangetoond bij mest die gedurende korte tijd bij kamertemperatuur werd bewaard, maar ook bij diepvoren mest die gedurende 3 weken werd bewaard. De vraag is of een gelijkaardig fenomeen zich eveneens voordoet in vet. Wordt vervolgd. Zo nodig zal het Voedselagentschap zijn procedures aanpassen om dergelijke verwickelingen in de toekomst te voorkomen.

Conclusies Uit deze affaire kunnen een aantal belangrijke conclusies worden getrokken.

- Fraude met gevaarlijk afval ligt aan de oorsprong van de besmetting. De gedupeerden kunnen zich burgerlijke partij stellen. Het FAVV zal dit in elk geval doen.
- Een betere samenwerking met ondermeer de milieu-inspectie is noodzakelijk om dergelijke incidenten te voorkomen. Het Voedselagentschap zette hiertoe reeds de eerste stappen.
- Allen die actief zijn binnen de voedselketen moeten erkend zijn. Dit vraagt een aanpassing van de wetgeving.
- Wie producten koopt dient na te gaan of de verkoper erkend en betrouwbaar is. Bij de MPA-contaminatie werd dit principe met de voeten getreden.

Korte berichten

Voedselagentschap sinds 15 oktober volledig operationeel

Overstap Op 15 oktober 2002 stapten 1150 ambtenaren over van hun oude administraties naar het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Onder hen 650 ambtenaren in de buitendiensten. Zij komen van diverse administraties van Landbouw, het IVK en de Algemene Eetwareninspectie.

Deze ambtenaren, die reeds vroeger voor het Agentschap werkten maar dan binnen hun oude structuren, behoren nu ook officieel tot het Agentschap.

Resterende topfuncties ingevuld Intussen werden ook de twee nog resterende topfuncties ingevuld, met

Jean-Marie Dochy, aan het hoofd van Controle, en Vincent Merken die het bestuur Laboratoria leidt.

Het FAVV wordt voortaan geleid door Gedelegeerd Bestuurder Piet Vanthemsche en 4 directeurs-generaal: Gilbert Houins op Controlebeleid, Herman Diricks op de Algemene diensten, Jean-Marie Dochy bij Controle en Vincent Merken bij het bestuur Laboratoria.

Het FAVV beschikt nu dus echt over eigen personeel en is volop bezig zich verder concreet uit te bouwen en te structureren (een proces dat we hopen af te ronden tegen 1 mei van volgend jaar).

Wenst u deze nieuwsbrief verder te blijven ontvangen?

Neem dan een abonnement. U kan er ofwel voor opteren de nieuwsbrief per e-mail te ontvangen (als een PDF-bestand), ofwel toegestuurd te krijgen met de post. De elektronische versie is volledig gratis. Als u nu intekent krijgt u ook met de post nog de volgende twee nummers gratis toegestuurd. Als u daarna de nieuwsbrief nog verder met de post wenst te ontvangen, zal u gevraagd worden een klein bedrag te storten dat slechts de portkosten dekt.

Maak onderstaande gegevens over aan **FAVV-Communicatie, WTC III—2^e verdieping, Simon Bolivarlaan 30 te 1000 Brussel**. Of stuur een e-mail met dezelfde gegevens naar communicatie@favv.be. U kan zich ook inschrijven via onze website www.favv.be.

Ik neem een abonnement op FAVV-Nieuwsbrief.

Naam: _____

Adres: _____

Postcode: _____ Gemeente: _____

Ik wens de nieuwsbrief per e-mail te ontvangen, in PDF-formaat. *Gratis*. Mijn e-mail adres is:

Ik wens de nieuwsbrief te ontvangen met de post. *De eerste drie nummers zijn gratis. Daarna kan ik de nieuwsbrief per post blijven ontvangen, als ik dit wens, mits betaling van een klein bedrag voor de verzendingskosten.*

Het begint in de winkel

- Let op de versheid van hetgeen u koopt. Voor verpakte voedingswaren kijkt u naar de vervaldata: de **uiterste verbruiksdatum**: "te gebruiken vóór...", en de **minimale houdbaarheid**: "bij voorkeur te gebruiken vóór..."
- Koop uw diepvrieswaren en gekoelde waren als laatste.

Respecteer de koudeketen

- Stop diepvriesproducten direct in de diepvriezer als u ze niet onmiddellijk gebruikt.
- Bederfbare waar (groenten, verse vis, vers vlees, eieren) bewaart u in de koelkast. Wacht niet te lang alvorens ze te verbruiken: ze bewaren slechts een beperkte tijd.
- Laat diepgevroren voedingswaren in de koelkast ontdooien.
- Vries nooit een ontdooid product opnieuw in.
- Controleer regelmatig de temperatuur van uw koelkast (moet tussen 1 en 5° C zijn) en van uw diepvriezer (-18°).

In de keuken

- Was uw handen, voordat u voedingswaren aanraakt, nadat u rauwe voedingswaren hebt aangeraakt en ook nadat u uw huisdier hebt gestreeld. En uiteraard na elk bezoek aan het toilet, of als u uw neus hebt gesnoten. Dit lijkt elementair, maar het wordt al te dikwijls vergeten.
- Was keukengerei en de werkbladen met heet water en zeep.
- Gebruik niet te lang dezelfde keukenhanddoek, vaatdoek of spons. Was ze regelmatig uit of vernieuw ze.
- Vergeet ook niet uw koelkast regelmatig een beurt te geven (bij voorkeur maandelijks, met een reukloos product).
- Vermijd elk contact tussen rauwe voedingswaren en gekookte en klaargemaakte gerechten.

Als u een buffet of een etentje organiseert

- Let op de "twee-uren-regel". Zorg ervoor dat bederfbare voedingswaren niet langer dan 2 uur in de "gevaarlijke" temperatuurzone blijven (tussen 4° en 65°).
- Maak de gerechten vlug klaar, en laat ze grondig bakken of koken. Warme gerechten houdt u warm (minstens 65°) door schotelwarmers te gebruiken. Gerechten die koud gegeten worden houdt u zo lang mogelijk koud (in de frigo). Op een buffet plaatst u ze indien mogelijk op verpulverd ijs.
- Voeg geen verse voedingswaren toe aan gerechten die meer dan twee uur op kamertemperatuur gebleven zijn.
- Haal de gerechten na twee uur weg van het buffet.

Weet wat je eet

De laatste schakel in de voedselketen...

Dat bent uzelf! En ook u hebt uw rol te spelen wanneer het om voedselveiligheid gaat...

Het is u wellicht wel eens overkomen: doodziek na een gezellig avondje tafelen. Buikpijn, braakneigingen, ... En dan komt de diagnose: een voedselvergiftiging!

We mogen ervan uitgaan dat de producenten in de voedselketen er (meestal) alles aan doen om kwaliteitsproducten op de markt te brengen (en bovendien is er ook nog het Voedselagentschap om één en ander te controleren!). Hoe komt u dan toch aan die voedselvergiftiging?



Meestal blijkt onachtzaamheid van de gebruiker ervan aan de oorzaak te liggen. Veel ellende kan vermeden worden als we, als laatste schakel in de voedselketen, een aantal eenvoudige regels inzake hygiëne ter harte nemen. Het kaderstukje hiernaast geeft een overzicht.

Tenslotte een laatste gulden regel. Als u twijfelt aan de kwaliteit of de versheid van een product, gooi het dan onmiddellijk weg. Het is immers geen voedselvergiftiging waard. En aarzel niet om raad te vragen bij het meldpunt van het Voedselagentschap...

Allerheiligen: Halloween!

Oorspronkelijk overgewaaid van 'over de grote plas' begint Halloween ook bij ons flink ingeburgerd te geraken. Ga jij ook met een uitgeholde pompoen met een kaars erin op donkere herfstavonden door de straten lopen spoken? Met pompoenen kan je niet alleen leuke figuren maken, ze smaken ook erg lekker. Ooit al eens pompoensoep geproefd? We geven je hier het recept.



Pompoensoep

Ingrediënten (voor 4 personen)
500 g geschilde pompoen, 20 cl room, 2 wortelen, 2 kleine uitjes, 1 teentje look, 1 soep-aardappel, 1 soeplepel olijfolie, zout, peper, nootmuskaat en dragon

Gereedschap
Mixer en kookpan

Bereiding
Doe de olijfolie in de kookpan en zet die op een zacht vuurtje.
Snij de uien in stukjes en laat ze lichtblond worden in de kookpan. Voeg de in blokjes gesneden wortelen en aardappel toe, en daarna de eveneens in blokjes gesneden pompoen. Licht zouten. Overgiet het geheel met een halve liter water of een lichte fond van gevogelte. Breng op smaak met een teentje look.
Dek de kookpan af en laat 25 minuten op een zacht vuurtje koken.
Goed mixen, en bestrooien met muskaatnoot.
Controleer of het gerecht goed gaar is.
Opdienen in diepe borden of soepbollen, waarin je zonder te mengen een straaltje room giet.
Eventueel versieren met een blaadje dragon.



In deze keuken loopt het duidelijk mis. Er wordt liefst zeven keer gezondigd tegen de regels van de hygiëne. Wie vindt de zeven fouten? De tips op de vorige bladzijde kunnen je er wellicht bij helpen...

(Bron: OIVO)