



# nieuwsbrief

van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Maart 2006

Actueel

Dossier vogelgriep

Dossier

Dioxinebestemming: een stand van zaken  
validatie 5 nieuwe autocontrolelegidsen

Weet wat je eet

Voeding en gezondheid

Meldpuntvraag

Wat te doen als je dode vogels vindt

Nieuwe publicatie

Autocontrole,  
ook in uw bedrijf

Verantwoordelijke uitgever

Piet Vanthemsche

WTC Toren III — 21<sup>e</sup> 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](mailto:communicatie@favv.be)

of een brief naar: FAVV,

WTC III — 21<sup>e</sup> 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,

Inge Jooris, Gert Van Kerckhove,

Yves Vanden Bosch, Pierre Cassart, Marie-

Anne Manandise, Nathalie Lefèvre, Ward

Goossens, 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](http://www.favv.be)



Het Voedselagentschap

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

Actueel

## Vogelgriep in België, wat dan?

Uiteraard zal u als u gevogelte houdt, nog steeds moeten instaan voor het voeden, denken en verzorgen van uw dieren. Als u geen kippen of andere gevogelte houdt, zal u dus mede last ondervinden van de vogelgriep. Wel geldt ook voor u dat u onnodig contact met gevogelte moet vermijden, bijvoorbeeld tijdens een bezoek aan kermdie of een gevogeltehouder of tijdens een natuurwandeling. Ook licht u best uw kinderen in over de vogelgriepproblematiek. Als u toch contact heeft gehad met gevogelte, was dan steeds grondig uw handen.

4 **Als ik een vermeden zou hebben dat ook mijn kippen besmet zijn met het vogelgriepvirus, bij wie kan ik dan terecht?**

Als het virus opdakt in België, zal u wellicht extra bezorgd zijn omtrent de toestand van uw pluimvee of andere vogels. Waakzaamheid en verantwoordelijkheid zijn op hun plaats, overbezorgdheid daarentegen niet. Bij ziekte kan alleen een dierenarts u helpen. Als u verschuldigd bent van uw kippen binnen een korte tijdspanne (24 uur) sterven, verwijst u best zo snel mogelijk uw dierenarts. Indien hij een sterk vermoeden heeft dat de kippen gestorven zijn aan de gevolgen van de vogelgriep, dan moet hij de inspecteur-dierenarts van het Federaal Voedselagentschap verwittigen. Die zal op zijn beurt de kippen eventueel laten onderzoeken. In geen geval mag u op eigen houtje starten met het opruimen van uw dode kippen. Vermijd daarom ieder rechtstreeks contact met uw gevogelte. Gebruik beschermende kledij zoals handschoenen als u toch iets moet weghalen. Als u kinderen heeft, houd ze weg van de zieke of dode dieren.

5 **Hoe ga ik om met wilde vogels?**

Naast het screenen van professioneel gehouden pluimvee zal ook de screening van wilde vogels aangeregt worden als de vogelgriep ook in België uitbreekt. Screenen is een ander woord voor

naauwlettend en alert de situatie opvolgen. Een vogelgriepuitbraak betekent niet dat alle in het wild levende vogels besmet zijn, wellicht niet. Maar af een vogel het virus draagt of verspreidt, is niet zomaar te zien. Om die reden moet u onnodig contact met in het wild levende vogels vermijden. Dode of zieke vogels raakt u niet aan. Als u in de vrije natuur wandelt en op een plaats een aantal dode vogels vindt, kan u de vindplaats melden aan het influenza callcenter op het gratis nummer 0800 99 777. Daar zal men u verder helpen. Wij willen erop wijzen dat het vinden van een dode vogel niet noodzakelijk betekent dat het dier gestorven is aan de vogelgriep. Net zoals alle andere levende wezens, sterven er in de natuur dagelijks vogels omwille van verschillende redenen. Daarom vragen wij u het vinden van dode vogels alleen te melden als dit:

- werden gevonden op dezelfde plaats,
- deel uitmaken van dezelfde soort of familie en/of het ten minste om de volgende aantallen gaat:
  - 1 zwaan
  - 20 meeuwen, zee-meerzwaan en spreuwaan
  - 5 dieren van een andere soort (bijvoorbeeld eenden)

Zieke of gekwetste vogels kunnen gemeld worden aan vogelgriepcentra die weten wat ze in deze gevallen moeten doen. Als u misdierdode vogels aantreft dan het aantal dat hierboven wordt opgegeven, dan kan u contact opnemen met de publiciteit of de opsporingsdienst van uw gemeente om de dode dieren te laten opruimen.

6 **Zijn gevogeltevles en eieren nog veilig?**

Net het dat u één of meerdere vogelgriepvallen zouden ontdekt worden in België, betekent niet dat u geen gevogeltevles of eieren mag eten. Alle producten afkomstig van de vogelgriepvallen, ook die producten die het bestaf voor het verzamelen van de zieke hebben verlaten, zullen opgepoord en uit de handel

genomen worden. Zo beperkt men het mogelijke gevaar van vogelgriepverspreiding voor mens en dier. Dit draait de bezorgdheid en verscherpt toezicht op gevogelteproducten afkomstig uit de afgekeerde zones als de uitbraak zich zou voordoen bij professionele pluimveehouders of particulieren. Net als altijd zijn leverendebedrijven die zich omzet moeten bewijzen, afkomstig van dieren die geen ziekteverwekkers vertonen. Dieren worden vóór en na het slachten gekleurd. De standaardhygiëne maatregelen die toegepast moeten worden tijdens het bereiden van maaltijden blijven ook nu geldig: handen wassen, leidingen grondig reinigen, vlees koel bewaren en voor gebruik goed doorbakken...

7 **Hoe zal ik weten wat er zich verder zal afspeelen?**

Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat u goed op de hoogte blijft van de nieuwe ontwikkelingen. Naarmate de situatie verandert, zal de overheid u hiervan op de hoogte brengen en eventueel de opgelegde maatregelen aanpassen of verscherpen. Daarom is het belangrijk dat ieder van ons zich informeert via de media of via onze kanalen, de influenza website en het callcenter, die speciaal werden aangemaakt om u te informeren.

0800 99 777  
[www.influenza.be](http://www.influenza.be)

INTERDISCIPLINAIR COMMISSARIAAT  
INFLUENZA

Verantwoordelijke uitgever: Piet Vanthemsche  
RTO 01/03/2005  
publicatiedatum: 15 februari 2006

Op het moment van schrijven zijn we nog zover niet, op het moment dat u dit leest is de situatie misschien helemaal anders... We kunnen dus maar beter voorbereid zijn. Er worden daarom de komende weken foldertjes verspreid die de bevolking informeren over wat te doen (en niet te doen) ingeval er in ons land vogelgriep uitbreekt.

Het vogelgriepvirus H5N1 is een ziekte die zich vooral verspreidt onder gevogelte. Het virus heeft in andere landen al meer dan 150 mensen ziek gemaakt, waarvan ongeveer de helft is overleden. Dat het virus ook de mens besmette, werd hoofdzakelijk veroorzaakt doordat deze mensen in zeer nauw contact leefden met de zieke dieren. In ons land hebben we een andere omgangscultuur met gevogelte zoals kippen, eenden, ganzen,.... Hierdoor lopen we minder gevaar om besmet te raken met dit agressieve vogelgriepvirus.

Geen paniek, maar waakzaam zijn is dus de boodschap. In de folder wordt onder andere dieper ingegaan op de maatregelen op het vlak van volksgezondheid die in dat geval zullen worden genomen, over contact met gevogelte, wat te doen als je vermoedt dat je kippen besmet zijn, over hoe je omgaat met wilde vogels (zie ook de meldpuntvraag van de maand verderop in dit nummer), over gevogeltevles ...

Rode draad is in ieder geval dat we in deze tijd elk onnodig contact met gevogelte vermijden. Soms kan je daar niet omheen natuurlijk, bijvoorbeeld als je zelf kippen houdt. Naleven van de algemene hygiëne regels zoals handen wassen, reinigen van kledij en schoeisel, ... is dan meer dan ooit noodzakelijk, vooral na contact met dieren.

Je kan deze foldertjes vinden in je postkantoor of bij je gemeentebestuur. Geïnteresseerden kunnen ze ook gratis aanvragen bij het call center influenza op het nummer 0800 99 777. Voor verenigingen, artsen, dierenartsen, apothekers enz. zijn ze beschikbaar per pakjes van 50. En je kan het uiteraard eveneens raadplegen op de website [www.influenza.be](http://www.influenza.be) onder de rubriek "publicaties" (er staat ook een link op de website van het FAVV).

(meer over de vogelgriep en de verstrengde maatregelen op de volgende pagina)

## Strengere maatregelen

*Met de voorjaartrek voor de deur en de vaststelling van vogelgriep bij wilde vogels in verschillende lidstaten van de Europese Unie achtte het Voedselagentschap het noodzakelijk de maatregelen, bedoeld om de insleep van het vogelgriepvirus in ons land te voorkomen, aan te scherpen. Deze verscherping was voorzien in een globale benadering die eerder door Minister Rudy Demotte werd goedgekeurd.*

**Ophokken** Sinds 1 maart is op heel het Belgische grondgebied een afschermregeling, ook voor het particulier gehouden pluimvee van toepassing. Bij het afschermen kunnen de dieren nog steeds buiten gehouden of gelaten worden, maar dan enkel op een terrein of een deel van een terrein dat volledig —zowel langs de zijkanten als langs boven— met gaas of met netten is afgesloten. De mazen van het gaas of het net moet dermate klein zijn (maximaal 10 cm), dat wilde vogels ter grootte van een eend niet er doorheen kunnen. Een ondoordringbare dakbedekking wordt nog steeds aangeraden, maar is niet meer verplicht. De zwemplas van watervogels moet mee ingesloten worden onder het net of het gaas.

Het voederen en drenken van alle pluimvee en andere vogels dient in het ganse land binnen te gebeuren.

Tentoonstellingen, prijskampen of andere evenementen met verkoop worden verboden voor al het pluimvee en andere vogels. Indien er geen verkoop plaatsvindt zijn deze evenementen wel nog toegelaten.

Voor de markten geldt een specifieke regeling. Enkel markten waar de handelaars gescheiden zijn en de dieren van gegarandeerde origine zijn, zijn nog toegelaten.

Met gegarandeerde origine wordt bedoeld:

- pluimvee voor markten moet afkomstig zijn van geregistreerde bedrijven (sanitelenumer), waar het in de 10 dagen voor de markt heeft opgehokt gezeten, wat inhoudt dat parti-



culieren geen pluimvee mogen aanbieden op een markt;

- pluimvee voor andere evenementen moet opgehokt gezeten hebben in de 10 dagen voor het evenement;
- vogels moeten in de 10 dagen voor de markt opgehokt gezeten hebben.

**En verder...?** Als er ook in België vogelgriep wordt vastgesteld, zal een verzamerverbod en een afschermplicht voor pluimvee en andere vogels op het hele grondgebied voor langere duur worden ingesteld, zowel voor particulieren als voor bedrijven. Andere maatregelen zoals een nationale standstill of een transportverbod kunnen van kortere duur zijn.

Rond iedere haard zullen gebieden worden afgebakend waar specifieke maatregelen gelden op het vlak van vervoer en het verzamelen van pluimvee en andere dieren.

Omdat dierlijke producten zoals eieren en mest ook het vogelgriepvirus kunnen verspreiden, zal het vervoer daarvan worden beperkt. Potentiële virusverspreiders zoals vrachtwagens zullen grondig gereinigd en ontsmet moeten worden.

Van zodra de bedreiging weg is, kunnen de maatregelen geleidelijk worden versoepeld en uiteindelijk opgeschort.

De maatschappij rekent erop dat iedereen, zowel bedrijfsmedewerkers als particulieren, de geldende maatregelen naleeft, hoe moeilijk dit soms ook kan zijn. Iedereen moet hierbij zijn of haar verantwoordelijkheid opnemen. Het zou bijvoorbeeld van een laffe en onverantwoorde daad getuigen, zich van zijn kippen te ontdoen door ze los te laten in de natuur. De lokale politiediensten in samenwerking met de inspecteurs van het federaal Voedselagentschap zullen toezien op de naleving van de opgelegde maatregelen.

## Dioxinebesmetting: een stand van zaken

Het was even schrikken toen op 25 januari het Voedselagentschap door de Nederlandse autoriteiten werd ingelicht dat een verhoogd dioxinegehalte werd vastgesteld in varkensvet in een Nederlands mengvoederbedrijf. Dit vet zou afkomstig zijn van een Belgisch bedrijf. Stevenden we af op een nieuwe dioxinecrisis? Hetgeen in 1999 gebeurde ligt bij velen nog goed in het geheugen... Gelukkig liep het zo'n vaart niet en bleef de schade relatief beperkt, maar het stemt toch wel tot nadenken. In dit artikel geven we een overzicht van wat gebeurde, en proberen we een antwoord te geven op enkele veelgestelde vragen.

### De feiten

**Besmet varkensvet** België werd door Nederland op de hoogte gebracht via het RASFF-systeem (Rapid Alert System for Food and Feed, een snelwerkend Europees waarschuwingssysteem in geval van problemen met voedsel en diervoeding). Het staal werd genomen in Nederland op 15 december 2005, de resultaten dateren van 24 januari 2006. Van zodra het Voedselagentschap hiervan op de hoogte was werd een onderzoek opgestart in het bedrijf in kwestie, bij de toeleveranciers en bij de afnemers. Alle producten aanwezig bij het bedrijf werden geblokkeerd. Alle analyseresultaten van stalen, genomen in de productieperiode die overeenstemt met de leveringen, werden verzameld en onderzocht. Dit waren zowel stalen genomen in het kader van

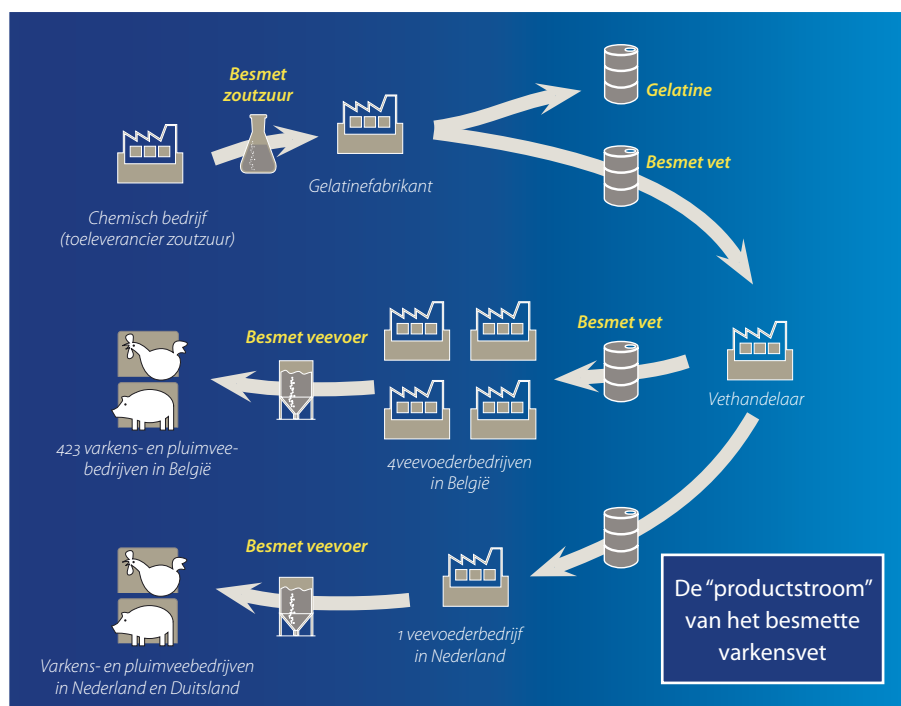
het controleprogramma van het Voedselagentschap of stalen die genomen werden in het kader van het autocontrolesysteem van het bedrijf zelf.

**Gelatine** Uit de resultaten van het dioxineonderzoek bleek dat de besmetting afkomstig was van een gelatinefabrikant, die aan de vethandelaar het varkensvet leverde (vet is een bijproduct bij de productie van gelatine). De gelatinefabrikant leverde uitsluitend aan deze ene vethandelaar. Het Voedselagentschap blokkeerde uit voorzorg de veebedrijven die loten voeder hebben afgenomen waarin gecontamineerd varkensvet werd verwerkt. Verder onderzoek wees uit dat een eerdere levering (op 15 november 2005) aan het Nederlandse bedrijf eveneens besmet was met dioxines. Op basis van een tracering door het voed-

selagentschap werden daarom nog eens een driehonderdtal bedrijven, die mogelijk besmet veevoeder hadden afgenomen, uit voorzorg onder toezicht geplaatst totdat bewezen werd dat er geen besmetting was. (Een groot aantal werd intussen vrijgegeven op basis van een in nauw overleg met de betrokken sectoren opgestelde procedure).

**Zoutzuur**—Op 30 januari maakte het FAVV bekend dat de bron van de besmetting gevonden was. Onderzoek had uitgewezen dat in de productielijn bij de gelatinefabrikant waar varkensbeenderen worden gebruikt om gelatine te maken HCl (zoutzuur) wordt aangewend om het vet uit de beenderen te extraheren. De productfiche van het zoutzuur maakt melding van dioxines. Bij het productieproces van zoutzuur ontstaan ondermeer dioxines die door middel van filters uitgezuiverd worden. Dit zoutzuur werd geleverd door twee verschillende bedrijven.

Bij één van deze toeleveringsbedrijven werd aangetoond dat de twee filters gedurende een zekere periode defect waren en dit gedurende een 3-tal weken (tussen 6 en 28 oktober) gelijktijdig. Op die manier werd ongezuiverd zoutzuur afgeleverd. Het profiel (de "vingerafdruk") van de dioxines die bij het toeleveringsbedrijf werden vastgesteld in het zoutzuur stemt overeen met het profiel gevonden in het vet. Men kan dus met grote zekerheid stellen dat het dit besmet zoutzuur is dat aan de basis lag van de besmetting van het varkensvet.





## Dioxinebesmetting (vervolg)

Dioxine is vetoplosbaar en concentreerde zich in het varkensvet gedurende de zoutzuurbehandeling.

### Ook dioxines in gelatine

Analyse van gelatine van bij de betrokken gelatinefabrikant heeft bij één van de vier stalen sporen van dioxines aangetoond. (2,8 pg TEQ / g product). Gelatine bevat theoretisch geen vet (in de praktijk minder dan 0,1 %). Om die reden bestaan er ook geen dioxinenormen voor gelatine. Wat zou hiervan de impact kunnen zijn op de volksgezondheid? Gelatine wordt immers gebruikt bij de bereiding van verschillende voedingsmiddelen (sauzen, snoepjes, gommen, ...). Steunend op recente wetenschappelijk informatie stelt het wetenschappelijk adviescomité van het Agentschap dat een normale consumptie van dergelijke gelatine leidt tot minder dan 25 % van de aanvaardbare dagelijkse inname van dioxines. Dit betekent dus dat er geen onmiddellijk gevaar is voor de volksgezondheid.

Het Voedselagentschap streeft weliswaar naar een beperking van de blootstelling via de voeding van contaminanten die zich opstapelen in het lichaam zoals dioxines.

Het dossier werd intussen overgemaakt aan het parket dat moet uitmaken of er eventueel sprake is van een "strafbare nalatigheid". Het Voedselagentschap zet intussen zijn onderzoek naar de verspreiding van dioxines voort.

### Een nieuwe dioxinecrisis...?

Deze dioxinebesmetting doet vanzelfsprekend terugdenken aan de dioxinecrisis van halfweg 1999. In hoeverre zijn deze te vergelijken en zijn er intussen lessen getrokken? We zetten een aantal feiten en cijfers op een rijtje.

### De besmettingsgraad is lager

De vastgestelde waarden zijn beduidend lager dan het maximum van 1999. In 1999 werden hoeveelheden dioxine in diervoeding gevonden met waarden die meer dan 10.000 pg WHO-TEQ/g vet haalden. In 2006 zijn de gevonden waarden voor dioxine in vetten voor diervoeding tot 400 WHO-TEQ/g vet. Wat de gelatine betreft die in dezelfde keten wordt vervaardigd, was enkel één van de vier monsters lichtjes positief, waarvan het gehalte 2,8 pg WHO-TEQ/g product bedroeg (de norm is 2 pg WHO-TEQ/g vet, zie kaderstukje).

### De besmettingsbron is anders

In 1999 werd bewezen dat een lot gerecycleerde olie op basis van PCB met een belangrijke concentratie aan dioxine illegaal in de keten van producenten van voeders voor fokdieren terecht kwam. De eerste getroffen bedrijven waren pluimveebedrijven. Bij het huidige incident konden door een gebrekkige filtratie de dioxines die bij de productie van zoutzuur (dat werd gebruikt voor de extractie van gelatine uit beenderen) gevormd werden, niet worden verwijderd, en kwamen daarna terecht in een deel van het geproduceerd vet bestemd voor diervoeding.

### De traceerbaarheid is verbeterd

In tegenstelling tot in 1999 konden zowel de bron van de besmetting als de bedrijven aan wie het besmette voeder mogelijk werd geleverd relatief vlug worden opgespoord en konden de nodige maatregelen genomen worden om te beletten dat mogelijk met dioxine besmette producten nog verder in de voedselketen terecht kwamen.

Het samenbrengen van alle bevoegde controle-organismen binnen één Voedselagentschap blijkt dus wel degelijk vruchten af te werpen. Ook de controleprocedures zelf werden verscherpt en verbeterd.

### Maar hoe kan dit nu...?

De vraag die velen zich uiteraard stellen is: hoe het—na hetgeen in 1999 gebeurd is—toch nog mogelijk is dat dioxines in de voedselketen terecht gekomen zijn? Een tweede vraag is ook waarom dat deze besmetting eerst in Nederland aan het licht gekomen is, en niet bij ons?

**Risico-analyse** Deze twee vragen hebben een verband. De ervaring heeft geleerd dat een dioxinecontaminatie vaak gepaard gaat met een PCB-contaminatie.



Aangezien PCB's veel makkelijker en goedkoper op te sporen zijn dan dioxines, doen ze dienst als "marker"-bestanddeel en de analyse ervan wordt systematisch uitgevoerd op elk lot dierlijk vet bestemd voor diervoeders. Wat dioxines betreft, deze worden steekproefsgewijs opgespoord. In België worden deze monsternemingen op basis van het controleprogramma georganiseerd.

Het controleprogramma van het FAVV heeft als doel een contaminatie van meer dan 1 % met een kans van 99 % aan te tonen in de loten diervoeder (dit is gebaseerd op risicoanalyse door het Wetenschappelijk comité). De besmetting was hier minder dan 1 %.

Andere Europese landen organiseren hun controles op basis van hun eigen risico-analyse, maar België behoort met deze methode tot de koplopers in Europa. Dat het huidige probleem ontdekt werd in Nederland, is dus eigenlijk toeval te noemen.

**Bijsturen** De gebruikte methodes sluiten inderdaad bijna elk groot risico uit, maar dat betekent niet dat ze niet voor verbetering vatbaar zijn. Na deze contaminatie behandeld te hebben, zal het Voedselagentschap ze dan ook evalueren en eventueel bijsturen. Maar volledig uitsluiten van elk incident is een illusie. Nulrisico bestaat niet.

## En de volksgezondheid?

Om in te schatten wat de mogelijke gevolgen voor de volksgezondheid zouden kunnen zijn kan opnieuw een vergelijking gemaakt worden met 1999. Tot op heden kon geen enkel direct gevolg voor de volksgezondheid van de crisis van 1999 worden aangetoond.

Voor de besmetting van 2006 is het tot op heden nog niet mogelijk de juiste draagwijdte voor de consument precies weer te geven. De vastgestelde waarden zijn wel beduidend lager dan het maximum van 1999. Het totaal gram TEQ (Toxic Equivalent) dat in de voedselketen terecht kwam wordt bij het recente incident op 0,013 gram TEQ dioxines geraamd. Bij de dioxine contaminatie in 1999 werd de totale blootstelling geraamd op 1 gram TEQ dioxines en 2 gram TEQ PCB-like dioxines

Het wetenschappelijk onderzoek van de beschikbare gegevens laat dus toe om nu reeds te kunnen stellen dat dit incident geen belangrijke impact op de volksgezondheid zal hebben.

## Enkele veelgestelde vragen

### Wat wordt verstaan onder dioxine?

De term dioxine verwijst naar een familie van moleculen van polyaromatische koolwaterstoffen met 1 tot 8 chlooratomen die zowel in de natuur als in de industrie aanwezig zijn.

Dioxines zijn geen producten die opzettelijk worden aangemaakt. Heel wat menselijke activiteiten evenals sommige natuurfenomenen maken deze direct of indirect aan: afvalverbranding, metallurgie, organochloorchemie, wegverkeer. Onder de natuurlijke bronnen rekent men vulkanen, bosbranden en onweer.

### Bestaan er verschillende soorten dioxines, met een verschillende gevaarlijkheidsgraad?

Ja, tot op heden werden er een 75 verschillende soorten van dibenzo-p-dioxines en 135 samenstellingen van dibenzofuranen geïdentificeerd. Wanneer over "dioxine" gepraat wordt, wordt over het algemeen allusie gemaakt op de meest toxische van deze moleculen, de 2,3,7,8-tetrachloordibenzo-p-dioxine (TCDD).

De "toxiciteitsequivalent" WHO-TEQ drukt de individuele toxiciteit uit van de verschillende soorten op het vlak van de genomen monsters. Met de huidige kennis van zaken blijken 17 van de 210 samengestelde stoffen giftig.

### Welke zijn de toegelaten hoeveelheden in vetten bestemd voor de vervaardiging van diervoeder?

Vetten zijn noodzakelijke bestanddelen in de diervoeding. Deze vetten worden gewonnen uit bijproducten van de sectoren van dierlijke en plantaardige productie.

Dioxines zijn hoofdzakelijk in vet oplosbaar; daarom wordt de concentratie van dioxine in voeding over het algemeen uitgedrukt in picogram per gram vet (een miljoenste van een miljoenste gram per gram vet) (pg WHO-TEQ/g). De maximum Europese norm in dierlijk vet is vastgesteld op 2 pg WHO-TEQ/g.

### Welke is de toegelaten hoeveelheid op het vlak van de menselijke voeding?

Op Europees niveau worden eieren en melk als referentie genomen. Sinds 29 november 2001 bepaalt een Europese Verordening de maximum dioxinegehalten, die toegelaten zijn voor het in het handelsverkeer brengen van eieren, zuivel en melk op 3 pg WHO-TEQ/g vet. Voor vlees, ligt de norm voor varkens, pluimvee en runderen op respectievelijk 1, 2 en 3 (pg WHO-TEQ/g vet). Voor vis, voedingsmiddel dat vaak meer gecontamineerd is, bedraagt de norm 4 pg WHO-TEQ/g product. De hoeveelheid opgenomen dioxines is dus evenredig aan de hoeveelheid gecontamineerd vet dat in geconsumeerde levensmiddelen aanwezig is.

## Residu's van pesticiden in groenten en fruit

*Voordat u groenten of fruit eet, spoelt u alles heel zeker af onder stromend water om te zorgen voor een goede hygiëne en de producten te ontdoen van pesticiden die erop kunnen voorkomen. De pesticiden worden gebruikt om parasieten en bepaalde plantenziekten te bestrijden en dragen bij aan de voedselbevoorrading.*

### Wat u moet weten

Soms wordt de behandeling uitgevoerd na het oogsten, bijvoorbeeld om groenten te bewaren of om het kiemen van aardappelen tegen te gaan.

Het grootste ongemak voor de consumenten is het risico dat die producten residu's achterlaten op of in de voedingsproducten zelf.

### Ontleding

Er worden grenswaarden (normen) vastgelegd om de maximum hoeveelheid residu's (MRL, Maximum Residu Level) aan te geven die in die voedingsproducten teruggevonden mogen worden.

Die limietwaarden worden in de eerste plaats bepaald in functie van de onschadelijkheid voor de veiligheid van de kwetsbaarste bevolkingsgroepen en worden over het algemeen strenger, rekening houdend met het nuttig gebruik van de pesticiden.

Bij het opmaken van de normen wordt nagegaan of die geen enkel risico voor de consument opleveren, zowel op korte als op lange termijn.

Normen worden dus vastgelegd om de volksgezondheid te beschermen, maar ook om het zoeken naar goede landbouwpraktijken te stimuleren. Wanneer een norm overschreden wordt, betekent dit nog niet automatisch dat er gevaar dreigt voor de consument.

In de gids voor Goede Landbouwpraktijken is het terugschroeven van het gebruik van scheikundige producten één van de doelstellingen. En dat dient verwezenlijkt te worden op

vrijwillige basis door de producent (zelfcontrole).

### Advies

In het jaarrapport van het Voedselagentschap staan ook de resultaten van de officiële controles op de aanwezigheid van pesticidenresidu's in groenten en fruit.

Het gaat om voedingswaren die op de Belgische markt verkrijgbaar zijn en die afkomstig zijn zowel uit België als uit andere Europese en niet-Europese landen.

In 2002 werd bij 52 van de 1.250 stalen een overschrijding vastgesteld van de maximum toegelaten residugehalten (4,2%). De zwaarste vastgestelde inbreuken hadden betrekking op selder, druiven, veldsla, pepers, mandarines en sperziebonen.

Daarom een goede raad: streef ook naar zoveel mogelijk variatie in uw consumptie van groenten en fruit!

### Voeding en gezondheid

Deze en nog vele andere wetenschappelijke gegevens over voeding en gezondheid kan je terugvinden op de website [www.voeding-gezondheid.be](http://www.voeding-gezondheid.be), een website van het OIVO (Onderzoeks- en informatiecentrum van de Verbruikersorganisaties).

Meer en meer komen mensen tot het besef dat onze gezondheid sterk gelinkt is met onze voeding en willen ze hun levensstijl aanpassen.

Toch is het vaak een grote stap om van voedingsgewoonten te veranderen. Hiervoor zijn verschillende redenen maar één van de meest gehoorde is dat het allemaal zo ingewikkeld is geworden tegenwoordig.

Deze website wil een antwoord geven op deze nieuwe uitdagingen. Ze wil iedereen die geïnteresseerd is correct informeren over alle nieuwigheden op het vlak van gezonde voeding



## Voeding - Gezondheid

fr

### Welkom

Welkom op de website [voeding-gezondheid.be](http://voeding-gezondheid.be)

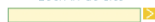
Meer en meer komen mensen tot het besef dat onze gezondheid sterk gelinkt is met onze voeding en willen ze hun levensstijl aanpassen. Toch is het vaak een grote stap om van voedingsgewoonten te veranderen.

Hiervoor zijn verschillende redenen maar één van de meest gehoorde is dat het allemaal zo ingewikkeld is geworden tegenwoordig. Bij gezonde voeding denken we gemakkelijk aan evenwichtig eten en een beetje op de kilo's letten. Maar het wordt meer en meer een wetenschap die praat over Omega 3 vetzuren, lactobaacillen en de laatste nieuwe functional foods die gegarandeerd uw cholesterol zullen verlagen.

Daarnaast zijn er nog de talrijke reclameslogans die u trachten te overtuigen een product te kopen en reclameslogans zijn vaak niet de beste leidraad naar een gezonde voeding.

Om een antwoord te geven op deze nieuwe uitdagingen is er deze website [voeding-gezondheid.be](http://voeding-gezondheid.be). Ze wil iedereen die geïnteresseerd is correct informeren over alle nieuwigheden op het vlak van gezonde voeding.

zoek in de site



OIVO - stichting van openbaar nut - ON 417541646 Ridderstraat 18 B-1050 Brussel  
tel 02 547 06 11 | fax: 02 547 06 01

## Meldpuntvraag van de maand

### Vogelgriep?

*Wat moet ik doen als ik in de natuur een aantal dode vogels vind?*

Een dode zwaan in het noorden van Limburg zorgde half februari eventjes voor opschudding, maar het bleek gelukkig loos alarm te zijn... Maar waakzaamheid kan nooit kwaad.

Als u in de vrije natuur wandelt en op een plaats een aantal dode vogels vindt kan u de vondst melden aan het influenza callcenter op het nummer 0800 99 777.

Daar zal men u verder helpen.

Wij willen erop wijzen dat het vinden van een dode vogel, niet noodzakelijk betekent dat het dier gestorven is aan de vogelgriep. Net zoals alle andere levende wezens, sterven er in de natuur dagelijks vogels omwille van verschillende redenen.

Daarom vragen wij u het vinden van dode vogels alleen te melden als die:

- werden gevonden op dezelfde plaats,
- werden gevonden op hetzelfde tijdstip,
- deel uitmaken van dezelfde soort of familie
  - en als het ten minste om de volgende aantallen gaat:
    - 1 zwaan
- 20 meeuwen, zeemeeuwen en spreeuwen
  - 5 dieren van een andere soort (bijvoorbeeld eenden)

Raak ze in ieder geval niet aan (aanraken van dode dieren is trouwens nooit een goed idee, je weet immers nooit waaraan ze gestorven zijn).

Zieke of gekwetste vogels kunnen gemeld worden aan vogelopvangcentra die weten wat ze in deze gevallen moeten doen.

Als u minder dode vogels aantreft dan het aantal dat hierboven wordt opgegeven, dan kan u contact opnemen met de politiediensten of de opruimingsdienst van uw gemeente om de dode dieren te laten opruimen.

Nieuwe publicatie

## Autocontrole, ook in uw bedrijf



Sinds een jaar zijn de exploitanten van de voedingsnijverheid wettelijk verplicht een autocontrolestelsel in te voeren binnen hun onderneming. Een nieuwe brochure van het Voedselagentschap "Autocontrole, ook in uw bedrijf" legt in eenvoudige bewoordingen de verschillende onderwerpen van dit thema uit: wat wordt bedoeld met autocontrole en wat verandert er voor mijn bedrijf, hoe zit het met de meldingsplicht, op welke manier kunnen autocontrolelegidsen helpen, wat is HACCP en hoe pas ik die toe, kom ik in aanmerking voor versoepelingen voor zeer kleine bedrijven, ...

En tenslotte een verklarende woordenlijst en nuttige adressen.

De brochure kan geraadpleegd en besteld worden via de website van het Voedselagentschap [www.favv.be](http://www.favv.be) en is eveneens verkrijgbaar op de PCE's van het agentschap.



## PCE Henegouwen in nieuwe lokalen

In februari verhuisden de medewerkers van de PCE Henegouwen naar een nieuw kantoorgebouw, en hiermee is de hergroepering van de buitendiensten afgerond.

Je kan de PCE Henegouwen bereiken op volgend adres:

Avenue Thomas Edison 3,  
7000 Mons  
Tel.: 065 40 62 11  
Fax: 065 40 62 10

De volledige lijst van de adressen en telefoonnummers van de PCE's kan je raadplegen op onze website [www.favv.be](http://www.favv.be) onder de rubriek "Contact".

## Directeur-generaal Laboratoria benoemd

Bij Koninklijk Besluit van 13 december 2005 werd Ir. Geert De Poorter vanaf 1 januari 2006 aangeduid als Directeur-generaal Laboratoria bij het FAVV.

Geert De Poorter was tot dan toe directeur van de afdeling transformatie en distributie bij het bestuur Controlebeleid.

Bijzondere dank gaat daarbij naar Dr. Walter Smedts, die vóór de benoeming van Geert De Poorter met grote inzet en toewijding de leiding waarnam van de DG Laboratoria.

Hij zal in de komende periode een belangrijke rol blijven spelen in die DG als rechtstreekse medewerker van de Directeur-generaal.

## Vijf nieuwe autocontrole-gidsen gevalideerd

*Sinds een jaar zijn de exploitanten van de voedingsnijverheid wettelijk verplicht een autocontrolesysteem in te voeren binnen hun onderneming. De bedrijven hebben op vrijwillige basis de mogelijkheid hun autocontrolesystemen te laten "valideren". Om de bedrijven bij te staan in de uitwerking van hun autocontroleprocedures werd de raad gegeven aan de sectoren "autocontrole-gidsen" op te stellen die als het ware een bijbel vormt voor de goede praktijken.*

**De gidsen** Deze gidsen moeten goedgekeurd worden door het Voedselagentschap. De bedrijven zijn vrij al of niet gebruik te maken van deze gidsen om hun autocontrolesysteem op punt te stellen. De gidsen moeten steunen op een gevaaranalyse en verschillende onderwerpen behandelen zoals: de goede hygiënepraktijken, de traceerbaarheid, de melding en HACCP. Ten slotte moeten deze gidsen gemakkelijk te gebruiken zijn door de bedrijven. Deze sectorspecifieke gidsen moeten tijdens de erkenningsprocedure drie stappen ondergaan vooraleer ze kunnen "gevalideerd" worden door het Voedselagentschap.

In deze context werden 5 nieuwe gidsen gevalideerd: diervoeders, gewasbeschermingsmiddelen, melktransport, pluimveeslachthuizen en slagerijen. Samen met de eerder goedgekeurde gidsen voor de zuivelindustrie en voor de primaire productie van rauwe melk brengt dit het totaal op 7.

**Validatie van de autocontrolesystemen** Bedrijven kunnen op vrijwillige basis hun autocontrolesystemen laten "valideren" waarna ze ondermeer kunnen genieten van een korting van 15 %

op de heffingen verschuldigd aan het FAVV. Daartegenover staat dat bij een bedrijf dat deel uitmaakt van een sector waarvan de gids is gevalideerd en waar geen autocontrolesysteem is gevalideerd een toeslag van 15 % van de heffing wordt aangerekend.

De validatie van de autocontrolesystemen wordt ondermeer uitgevoerd door OCI's (onafhankelijke certificeringsinstellingen) die geaccrediteerd moeten zijn door BELAC (het Belgische accreditatie-organisme) en erkend moeten zijn door het Voedselagentschap (de erkenningsprocedure is raadpleegbaar op de website van het Voedselagentschap [www.favv.be](http://www.favv.be)). Als voorwaarde voor de erkenning eist het Voedselagentschap van de OCI's onafhankelijkheid, het eerbiedigen van de procedures en het beroep doen op gekwalificeerde medewerkers. De duur van de erkenning is 3 jaar.

Twee instellingen werden recent geaccrediteerd en erkend en zijn nu in staat autocontrolesystemen in de zuivelsector te valideren. Deze bijkomende stap betekent tevens een mijlpaal op het vlak van de invoering van de autocontrole.



Ook de slagerijsector beschikt vanaf nu over een door het FAVV goedgekeurde autocontrole-gids